DIZIONARIO
DELLE
ARTI E DE' MESTIERI

COMPILATO INNANZI

DA FRANCESCO GRISELINI

ED ORA CONTINUATO

DALL' ABATE

MARCO FASSADONI.

TOMO DUODECIMO.

)(P — I)(

IN VENEZIA,

MDCCLXXII.

APPRESSO MODESTO FENZO.

Con Permissione de' Superiori, e Privilegio.

INDICE

DEGLI ARTICOLI,

e delle Materie, che si contengono nel presente Volume.

Del

gran-

Della

Delle

D I

DIZIONARIO
DELLE
ARTI E DE' MESTIERI

PASTE DI VETRO (Arte di far le)

GLI Artefici Italiani usano la parola di PASTA per significare quelle impronte di vetro, denominate dagli Antichi *Obsidianum vitrum*; le quali da alcuni sono anche dette *composizioni di pietre intagliate fattizie*.

Dell'Arte di far le Paste di Vetro presso agli Antichi.

La Paste di vetro, non considerando la materia, hanno di che appagare i curiosi quanto gli originali, perchè essendo modellate o stampate sopra di questi, ne sono fedelissime ed esattissime copie. Coloro, ch'hanno creduto, che questa si fosse una moderna invenzione, si sono ingannati;

nati: gli Antichi hanno avuto il ſegreto di tignere il vetro, e di fare, ch'egli imitaſſe i diverſi colori delle pietre prezioſe. Veggonſi tutti i giorni di queſti vetri antichi coloriti, ſopra i quali vi ſono degl'intagli in cavo; e ſe ne veggono ancora di quelli, che fanno perfettamente l'effetto de' più rari e ſingolari camei. Non dubitiamo, che alcuni di queſti vetri non ſieno ſtati lavorati con gli ſtromenti come le pietre fine, e quello che c'induce a creder così, ſono le parole di *Plinio*, il quale dice che intagliavaſi il vetro mettendolo ſul tornio; ma noi non ſiamo men certi, che avendo gli Antichi ſaputo fondere il vetro, hanno dovuto ſtampar delle pietre intagliate col vetro a un di preſſo come ſi fa al preſente; e che a queſto modo ſono ſtate formate quelle tante paſte antiche che ſi ſerbano ne' Gabinetti.

Rinnuovazione di queſt' arte preſſo ai Moderni.

Queſta pratica, ch'era per avventura ſtata interrotta, fu rimeſſa in voga intorno alla fine del decimoquinto ſecolo. Trovoſſi in allora a Milano un Pittore di miniatura per nome *Franceſco Vicecomiti*, il quale poſſedeva il ſegreto di fare belliſſimi ſmalti, e contraffaceva così bene le pietre intagliate con *paſte di vetro*, che i più intelligenti ne reſtavano ingannati. Si continuò dopo di lui a farne ſempre in Italia; ma la Francia è debitrice al fu Duca di Orleans Reggente della ſcoperta di una maniera più ſpeditiva, e più perfetta di fare queſta ſorte di paſte. Queſte hanno la traſparenza, e lo ſplendore delle pietre fine; ne imitano perfino i colori, e quando ſono bene improntate, e la loro ſuperficie ha una bella

bella pulitura, sono talvolta capaci d'imporre a prima vista e di far prendere queste pietre artefatte per vere pietre intagliate. Ecco quello che ne dice un dotto Autore.

Di quello che ha dato origine a quest' Arte.

Siccome l'estrema rarità delle pietre preziose, e la viva premura, con cui venivano ricercate presso agli Antichi non permettevano, che ne avessero se non le persone ricche, e danarose, così fu d'uopo accattare il soccorso dell'Arte per soddisfare a coloro, i quali mancando di facoltà e di denaro, non erano dominati da minor desiderio e voglia di comparire. Il vetro materia comune, e bella, ma che appunto per esser comune non è tenuta tanto in pregio, quanto esserlo dovrebbe, offerse un mezzo molto acconcio ed opportuno per conseguir questo fine. Non fu difficile fargli imitare la bianchezza, e la trasparenza del cristallo; ed indi a poco allegandolo con diversi metalli, lavorandolo, e facendolo passare per diversi gradi di fuoco, non vi fu quasi alcuna pietra preziosa della quale non se gli facesse pigliare il colore, e la forma. L'artefizio seppe anche talvolta celarsi con tanta finezza, che gl' intendenti Giojellieri non giugnevano a discernere il falso dal vero se non dopo un lungo ed attento esame. La lusinga e l'attrattiva del guadagno rendeva i falsarj ancora più attenti, ed accelerava i loro progressi; e nessuna professione era tanto lucrativa quanto la loro.

Per ingannare più arditamente, e con maggior sicurezza, aveano ritrovato il segreto di trasmutare alcune materie preziose in altre materie ancora più preziose. Tignevano il Cristallo di tutti i colori, e particolarmente di un bellissi-

mo verde di smeraldo ; e fino nell'Indie imitavasi il berillo col cristallo. Altre volte producevansi delle false amatiste , il cui vellutato poteva imporre anche a' Conoscitori ; benchè queste non fossero che ambra tinta in violetto.

Il vetro così colorito non poteva far a meno di essere impiegato nell'intaglio ; tenne in esso in parecchie occasioni il luogo delle pietre fine, e moltiplicò grandemente l'uso de' suggelli. Abbiam già detto, che gli antichi aveano non solamente intagliato sul vetro ; ma ancora contraffatte le pietre intagliate stampandole, o modellandole, ed improntando dipoi sopra di questi stampi, o modelli del vetro fuso. Abbiamo osservato, che fino dal quinto Secolo gl'Italiani erano rientrati in possesso di fare di queste paste, o pietre fattizie; ed aggiugniamo quì, che gli Artefici , che furono in ciò impiegati negli ultimi tempi , non avendo probabilmente avuto molte occasioni di esercitarsi non ci diedero cosa, che fosse gran fatto perfetta. Non conoscevano forse abbastanza il valore delle materie, che mettevano in opera: il vetro, che deve improntarsi; la terra , che deve servire a fare lo stampo sono materie analoghe , sempre pronte a confondersi, e a inseparabilmente unirsi quando si espongono al gran fuoco . Questa operazione poco in apparenza importante , poteva adunque diventare l' oggetto delle ricerche di un eccellente Chimico, ed essendo stato commesso al Sig. *Homberg* dal fu *Duca di Orleans* Reggente di Francia , di adoperarsi per perfezionarla , egli non credette cosa indegna di se l'applicarvisi.

Ma-

Maniera di far le Paste di vetro ritrovata dal Sig. Homberg.

Dopo diverse prove, dopo aver ripetute molte esperienze, alle quali il Principe si compiacque d'intervenire, pervenne alla fine a fare di queste paste con tanta eleganza, che gli stessi conoscitori potevano restarne ingannati, e prendere talvolta le copie per gli originali. Esponendo quì la maniera di operare del Sig. *Homberg*, noi non facciamo quasi altro che trascrivere la Memoria di questo dotto, e valente Fisico, la quale trovasi inserita tra quelle dell' Accademia Reale delle Scienze di Parigi dell' anno 1712.

Della terra, che deve in ciò adoperarsi.

Il punto essenziale si era di ritrovare una terra fina, la quale non contenesse alcun sale, o perlomeno pochissimo, e colla quale si potesse fare uno stampo, che potesse mettersi al fuoco senza che si vetrificasse e senza confondersi col pezzo di vetro ammollito al fuoco, o fuso per metà, il quale doveva essere applicato sopra di questo stampo, e ricevere l' impronta del rilievo, ch' era stato in esso formato. La cosa era tanto più malagevole, perchè il vetro non è per altro diverso dalle semplici terre, se non perchè l' uno è una materia terriccia ch' è stata fusa, e liquefatta al fuoco, e l' altra è la stessa materia terriccia, che non è per anche stata fusa, ma che facilmente si fonde, e si unisce col vetro, se mettonsi l' uno e l' altra ad un gran fuoco. Se per tanto non si usa diligenza e precauzione nello scegliere, e nel mettere in opera la terra, lo stampo, e il vetro improntato

ſi attaccano così ſtrettamente nel fuoco, che più non ſi può diſunirgli; e la figura che aveaſi voluto eſprimere, o rappreſentare ſul vetro, trovaſi allora cancellata, e diſtrutta.

Una materia terriccia alla quale ſi aveſſe fatto perdere i ſuoi ſali con arte, o col mezzo del fuoco, o col mezzo dell' acqua, come ſono per eſempio la calcina viva, e le ceneri liſciviate, ſarebbe ancora ſoggetta ai medeſimi inconvenienti; imperocchè queſte terre conſervano per intiero i luoghicciuoli o ſpazietti ch' erano occupati da' ſali, ch'hanno perduti; e queſti ſpazietti ſono pronti, e diſpoſti a ricevere quelle medeſime materie, che gli riempivano allora quando ſi preſenteranno. Ora ſiccome il vetro non è ſtato fonduto, o vetrificato ſe non col mezzo di molto ſale diſſolvente aggiuntovi dall' arte, così per poco che ſi accoſti nel fuoco ad una terra, donde ſi ſono tolti i ſali, egli s' inſinuerà prontamente ne' ſuoi pori, e l' una e l' altra materia formeranno un ſolo corpo.

Non è così delle materie terriccie, che naturalmente non contengono nulla, o pochiſſimo di ſalino; perchè non hanno queſte i pori figurati in guiſa, che ricevano facilmente ſali ſtranieri, particolarmente allora quando queſti ſali ſono digià allogati in un' altra materia terriccia, come ſi è il vetro, e non tengonſi lungo tempo inſieme in un gran fuoco; imperocchè egli è vero, che altrimenti la quantità di ſale, ch' è nel vetro, ſervirebbe immancabilmente di diſſolvente a queſta ultima ſorte di terra, e ſi fonderebbero, e ſi vetrificherebbero infine l' uno coll' l' altro.

Del

Del Tripoli.

Persuaso della verità di questi principj il Sig. *Homberg* esaminò con attenzione tutte le spezie di terre; e dopo averne fatta l' analisi, si fermò in una certa sorte di argilla, o creta, cui ritrovò pochissimo carica di sale, e che per questa ragione gli sembrò più atta che alcun'altra materia a conseguire quello che si proponeva. Questa creta detta comunemente *tripoli* serve a pulire gli specchj, e la maggior parte delle gemme. Se ne conoscono due spezie; il tripoli che viene di Francia è biancastro, mescolato di rosso, e di giallo, e talvolta al tutto rosso; è per l' ordinario sfogliato e tenero. Quel di Levante più noto sotto il nome di *tripoli di Venezia* è per contrario di rado sfogliato: il suo colore pende al giallo; non se ne vede di rosso, ed è talvolta durissimo.

Adoperisi l'uno o l'altro, è d' uopo scegliere quello, ch' è tenero e dolce al tatto come il velluto, e rigettar quello, ch' esser potesse mescolato con altra terra, o con granelli di sabbia. Ma si deve senza difficoltà anteporre il tripoli di Venezia: egli è più fino, e per conseguenza impronta più perfettamente che non fa il tripoli di Francia: oltreacciò il vetro a quello mai non si attacca, lo che interviene alle volte all'ultimo. Nulladimemo in que' luoghi, dov'è raro e caro, per risparmiare la spesa, si può adoperare ad un tempo nella medesima operazione le due sorte di tripoli, avvertendo a quello, che segue.

Della preparazione del Tripoli per far lo ſtampo.

Ciaſcuna delle due ſpezie di argilla ricerca una particolare preparazione: il tripoli di Francia ſi peſta in un gran mortajo di ferro, ſi paſſa per uno ſtaccio, e ſi ſerba così polverizzato per ſervirſene, come trappoco diremo; laddove il tripoli di Venezia vuol eſſere leggiermente raſchiato, e pochiſſimo per volta con un coltello o con delle ſcheggie di vetro da invetriate. Non baſta averlo di poi fatto paſſare per uno ſtaccio di ſeta ſottiliſſimo, e finiſſimo, ma è d' uopo ancora macinarlo in un mortajo di vetro con un peſtello pure di vetro. Eſſendo queſto ultimo tripoli deſtinato particolarmente a ricevere le impronte, quanto più fino egli ſarà, tanto meglio le prenderà.

Ridotti che ſieno i due tripoli a queſto modo in polvere, pigliaſi una certa quantità di quello di Francia, che ſi umetta con acqua fino a tanto che ſi formi in una ſchiacciatina, quando ſi comprime alcun poco colle dita; a un di preſſo come accade alla molicca di pane freſco quando s' impaſta allo ſteſſo modo fra le dita. Riempieſi di queſto tripoli umettato un picciolo coreggiuolo piatto profondo da ſette in otto linee, e di quel diametro che ſi conviene alla grandezza della pietra che ſi vuole ſtampare. Si comprime leggiermente il tripoli nel coreggiuolo, indi ſi mette di ſopra un ſuolo di tripoli di Venezia in polvere aſciutto, e tanto groſſo che baſtar poſſa al rilievo, ch'eſſer deve in eſſo eſpreſſo.

Ma-

Maniera di fare lo ſtampo ſul Tripoli.

Poſta ſopra di queſto primo ſuolo la pietra che ſi vuole ſtampare in modo, che la ſua ſuperficie intagliata tocchi immediatamente la ſuperficie del tripoli, ſi calca ſopra, premendo fortemente co' due pollici, e non ſi deve aver dubbio, che l' impronta non ſi faccia con tutta la poſſibile nettezza; imperocchè ſi fa ſopra il tripoli di Venezia, e la proprietà di queſto tripoli ſi è di eſſere naturalmente dotato di una leggiera untuoſità; e perciò quando ſi comprime, le ſue picciole parti, che come altrettanti granelli erano diviſe, ſi riuniſcono, e ſtando inſieme attaccate formano una maſſa, la cui ſuperficie è tanto liſcia quanto può eſſer quella di un corpo il più pulito. Si appiana, ovvero ſi leva col dito, o con un coltello di avorio il ſuperfluo del tripoli, ch' eſce fuori degli orli della pietra. In queſto ſtato laſciaſi ripoſare lo ſtampo fino a tanto che ſi crede, che l' umidità del tripoli di Francia poſſa aver penetrato quello di Venezia, il quale, come veduto abbiamo, è ſtato ſparſo in polvere aſciutta, e che ne abbia collegate inſieme tutte le parti. Con un pò di eſperienza ſi ſaprà appuntino il tempo che ciò ricerca. Allora è d'uopo ſeparare la pietra dal tripoli; a tal effetto ſi ſolleva alcun poco colla punta di un ago adattata in un picciolo manico di legno, e dopo averla ſmoſſa ſi reveſcia il coreggiuolo; la pietra cade da ſe, ed il ſuggetto ch' è in eſſa ſcolpito reſta improntato nel coreggiuolo. Si racconcieranno, s'è neceſſario, gli orli del tripoli, che la pietra potrebbe aver guaſtati diſtaccandoſene, e ſi laſcierà ſeccare il coreggiuolo in un luogo chiuſo, dove abbiaſi ſicurezza, che non

entri

entri la polvere, e non possa guastare l' impronta che fu in esso fatta.

Importa sommamente sopra ad ogni altra cosa, che non sia assolutamente rimasta nessuna porzione di tripoli nel cavo della pietra che si ha stampata, e lo spoglio di questa pietra siasi fatto tutto per intiero, allora quando s'è separata dal tripoli; altrimenti l' impronta del vetro verrebbe imperfetta: e tutto quello, che sarebbe rimasto nella pietra formerebbe altrettanti vuoti nella Copia. E' d' uopo adunque usarvi molta cura, e diligenza; e se si osserverà una qualche parte levata via, una qualche lacerazione, si ricomincierà una nuova impronta sul medesimo tripoli, il quale potrà servire quando sia ancora umido, e molle.

Maniera d' improntare il vetro sullo stampo con alcune avvertenze.

Se lo stampo è in buono stato, e quando si averà certezza che il tripoli, di cui è ripieno il coreggiuolo, è perfettamente asciutto, si piglierà un pezzo di vetro di qualunque si voglia colore; ma sarà però bene, che imiti per quanto è possibile, il colore delle agate, de' giaspi, delle cornaline, delle amatiste, e di alcune delle pietre fine che sogliono sceglierſi per intagliare. Si taglierà della grandezza che si conviene, si metterà sopra lo stampo, in modo che il vetro non tocchi in alcun luogo la figura improntata, imperocchè la schiaccierebbe col suo peso. Si avvicinerà al fornello il coreggiuolo così coperto col suo pezzo di vetro, e si riscalderà appoco appoco fino a che non si possa toccarlo colle dita senza sentirsi bruciare. Allora egli è tempo di metterlo nel fornello, il qual esser deve un picciolo

lo forno a vento, guernito nel mezzo di un coperchio, dintorno al quale vi farà un gran fuoco di carboni tanto di fopra come di fotto.

Si potrà mettere uno o più coreggiuoli fotto al coperchio fecondo la fua grandezza; fi turerà l' apertura del coperchio con un groffo carbone infuocato, e fi offerverà il pezzo di vetro. Quando comincierà a diventare lucente, è fegno ch' egli è ammollito abbaftanza, e può foffrire l' impronta: non bifogna tardare a trar fuori il coreggiuolo del fornello, e fenza mettervi indugio, fi premerà il vetro con un pezzo di ferro piatto, per imprimere in effo la figura ftampata nel coreggiuolo. Finita che fia l'impronta, fi avrà l' attenzione di rimettere il coreggiuolo preffo al fornello in un fito un poco caldo, e dove il vetro in ficuro dal vento poffa appoco appoco freddarfi; imperocchè il troppo pronto paffaggio dal caldo al freddo lo farebbe ficuramente fcoppiare, e vi cagionerebbe delle fenditure; ed anzi per ovviare a quefto accidente, il quale accade fovente poco tempo dopo l'operazione, particolarmente allora che il vetro è un poco afpro, non fi deve omettere di grattugiarne gli orli con delle mollettine, fubito che intieramente freddato il vetro farà ftato levato via dal coreggiuolo.

Nondimeno non tutti i vetri fono foggetti a quefto inconveniente: non v' ha altra regola per conofcerli, che improntarne due o tre pezzi, i quali infegneranno baftevolmente la maniera con cui dovraffi trattargli: debbono anteporfi quelli, che più difficilmente fi fondono, perchè hanno una più bella pulitura, e non fi vergano così facilmente come i teneri.

Ma-

Maniera di copiare in cavo una pietra di rilievo, ed all' opposto ec.

Se ſi vuole copiare in cavo una pietra ch' è lavorata di rilievo, o metterne in rilievo una ch' è ſtata ſcolpita d' incavo; ſi potrà tenere il modo, che ſegue.

Imprônteraſſi in cera di Spagna, o in zolfo con quella maggior eſattezza che ſia poſſibile, la pietra che ſi vuole tramutare. S' è ſcolpita d' incavo produrrà un rilievo; e s' è un rilievo ne verrà un cavo: ma perchè facendo queſte impronte non ſi può impedire che la cera o il zolfo non ſi dilatino oltre gli orli, ſarà di meſtieri innanzi di progredire più oltre, levar via queſte labbra, e far che rimanga ſolo il luogo della pietra, della quale ſi agguaglierà il contorno colla lima, e con un temperino. Fatto che ſia il ſuggello, o l' impronta, ſi ſtamperà dentro ad un coreggiuolo pieno di tripoli in quell' iſteſſo modo come ſe ſi voleſſe ſtampare una pietra, e s' imprônterà parimenti ad un gran fuoco in queſto ſtampo un pezzo di vetro, avvertendo tutto quello, ch'abbiam quì innanzi preſcritto. Inſegneremo in appreſſo la maniera di far l' impronto in zolfo.

Quanto a quelle, che ſi faranno fatte in cera di Spagna ſi applicheranno ſopra piccioli pezzi di legno, o ſopra un groſſo cartone per impedire, che non ſi ſmuovano, imperocchè ſe avveniſſe che il cartone, o la carta ſopra la quale ſono ſtate poſte, piegaſſe e cedeſſe mentre che s' improntano ſul tripoli, la cera di Spagna ſi fenderebbe, ed inſinuandoſi il tripoli dentro alle fenditure non ſi potrebbe evitare che l' impronta in vetro non foſſe attraverſata da verghe, oſtriſce,

che

che orribilmente la sfigurerebbero, o che farebbero credere, che la pietra, la qual ha dato il modello, fosse stata rotta e spezzata.

Infine perchè la pietra contraffatta imiti più perfettamente il suo originale è necessario darle una forma molto regolare, e renderla esattamente rotonda, ovale ec. A tal effetto si farà passare sopra la mola logorando sopra il suo contorno que' luoghi, ne' quali vi fossero scabrosità, o inuguaglianze. Perfezionata ch' è a questo modo la pasta di vetro, si lega in anello, ovvero si conserva dentro a de' cassettini come le vere pietre intagliate: e possiam accertare, che per quello che riguarda il lavoro dell' incisore, reca a un dipresso lo stesso diletto, e lo stesso vantaggio per l' istruzione, che queste ultime. Dobbiam avvertire, che in luogo di coreggiuoli, molti adoperano un anello di ferro, lo che viene ad essere la stessa cosa: questo anello dura più lungo tempo, e questo si è l' unico vantaggio che può avere sopra il coreggiuolo.

Sia che il vetro rappresenti un rilievo, sia che rappresenti un' opera intagliata d' incavo, non si può seguendo il metodo da noi quì innanzi esposto, imitare se non una pietra di un solo colore, e non si esprimeranno giammai le varietà, e i diversi accidenti de' colori di un cameo. Nondimeno gli antichi hanno saputo far ciò con tutta la perfezione; e noi dobbiam compiagnere la perdita di un segreto tanto acconcio a moltiplicar opere eccellenti del pari che singolari.

Di alcune pietre fattizie antiche.

Veggonsi delle pietre fattizie antiche, le quali sembrano essere agate-onici. Noi non parliamo di quelle sardoniche-onici, nelle quali per contraf-

traffare questa speziedi pietra fina, la quale quando era regolarmente bella non avea prezzo, un industrioso, e paziente artefice incollava insieme tre piccioli pezzi o fette di agate sottilissimi, e perfettamente appianati, uno nero; il secondo bianco, e il terzo rosso, e lo faceva tanto destramente, che le commettiture non apparendo per niente affatto; ed essendo le agate ben scelte, ed accompagnate per le gradazioni del colore; era quasi impossibile avvedersi della frode, e schermirsene. E chi sa, se nelle sardoniche-onici, che ammiriamo, non ve ne sia alcuna di artifiziale, nella quale abbiasi usata la superchieria, che abbiam ora accennata? Ma questo non è quello, che dobbiamo adesso esaminare; noi non parliamo che delle paste, che sono state gettate dentro a degli stampi, e colle quali gli antichi hanno così felicemente imitati i camei.

Delle Paste, con cui gli Antichi hanno contraffatti i camei, e del modo d'imitarle.

Non era possibile portare più oltre di quello ch'han fatto i Romani l'arte di contraffare i camei, e noi crediamo, che volendogli pareggiare sia assolutamente necessario discoprire il loro modo di operare, e seguirlo in ogni sua parte. Ricerchisi quanto si vuole, si facciano diversi tentativi, si moltiplichino l'esperienze, non si ritroverà giammai altra materia, che la sola porcellana, la quale sia atta a rappresentare con un'apparenza di verità le figure in basso rilievo, che nelle agate naturali si staccano in bianco sopra un fondo colorito; nè convien disperare, quando vi si metta una seria applicazione, di non riuscirvi alla fine. Alcuni saggi fatti con qualche buon esito sembrano predirlo, e prometterlo.

Ab-

Abbiam nondimeno veduto alcuni tenere un altro modo, e saldando insieme alcuni pezzi sottilmente tagliati di vetro diversamente colorito, a un dipresso come fatto aveano gli Antichi coll' agata, intraprendere di fare de' camei artifiziali simili quasi ai veri. Hanno creduto che l'imitazione potesse farsi con tanto miglior riuscita, perchè i pezzi di vetro, che adoperavano, essendo posti dentro ad un coreggiuolo con della calcina, o del gesso, o della creta chiamato *Bianco di Spagna*, *o tripoli* (avvertendo di mettere alternativamente un corso di calcina, o di gesso, e un corso di vetro) ed esposti ad un gagliardissimo fuoco, perdono la loro trasparenza, e diventano ancora infine del tutto opachi, ed atti ad essere lavorati sul *tornietto* come l'agata.

Calcinati in tal guisa questi pezzi di vetro, se ne pigliano due, l'uno bianco, e l'altro colorito, si applicano l'uno contra dell' altro, e mettendogli a fondere insieme sotto al coperchio, le due fettoline di vetro si uniscono squagliandosi, e non ne fanno più che una sola, conservando tuttavia ciascuna il suo proprio colore. Se si vuole risparmiare questa fatica, si può pigliare qualche pezzo di que' vetri dipinti, che non sono stati del tutto penetrati dalla pittura, e de' quali essa non ha nemmeno tinto se non la metà della sostanza: si calcinerà, presentandolo ancora al fuoco sotto al coperchio, e ne uscirà divenuto un corpo opaco, metà bianco, e metà colorito nella sua grossezza, e farà il medesimo effetto che i due vetri insieme uniti. Ma innanzi di servirsi degli uni o degli altri, fa di mestieri mettere questi vetri sopra la ruota del lapidario, e mangiare, o rodere alquanto della superficie ch' è bianca, e' destinata ad esprimere le figure di rilievo del cameo fino a tanto che sia ridot-

dotta ad una sottigliezza uguale a quella di un foglio di carta.

Preparata che sia la matèria, ed il fornello ben acceso, ed essendo stata antecedentemente la pietra che si vuole imitare, stampata in un coreggiuolo, e sopra del tripoli nel modo, che abbiam di sopra mostrato, avvertendo, che l'impronto non deve offrire un rilievo, ma un incavo, si mette sopra di questo stampo il vetro dalla parte, che mostra una superficie bianca; s'inforna sotto al coperchio, e nel momento che comincia a farsi la fu sione, s'impronta senza cambiar nulla del modo che abbiamo spiegato. Per ultima operazione, si taglia sopra il tornietto co' medesimi stromenti, che si adoperano per l'intaglio delle pietre fine, tutto il bianco, ch'esce fuori del rilievo, e lo circonda, e ch'essendo sottilissimo, se ne distacca senza grande difficoltà; scoprendo così di mano in mano il secondo strato o corso del vetro, si forma un campo alle figure, le quali allora compariscono isolate, e di mezzo rilievo sopra un fondo di colore, come ne' veri camei.

Se si avesse ad improntare una semplice testa, la quale potesse senza molta difficoltà tagliarsi fuori, potrebbesi incominciare dallo stampare questa testa, ed improntarla poscia in rilievo sopra un pezzo di vetro tinto in bianco; indi facendo passar questo vetro improntato sulla ruota del Lapidario si logorerebbe di dietro con smeriglio, ed acqua fino a tanto che tutta la parte, che forma un campo alla testa, fosse tolta via, ed altro non rimanesse che il rilievo; e se dopo questa operazione vi restasse ancora una qualche picciola porzione di campo, si leverebbe colla lima, o colla punta delle forbici.

Questa testa, tagliata fuori a questo modo con dili-

diligenza, si applica sopra un pezzo di vetro tinto in nero, o in altro colore; vi s' incolla sopra con gomma disciolta, e quando vi si è bene attaccata, si mette il vetro sul tripoli, e vi si calca sopra, come se si volesse stamparla; ma invece di cavarnela, come si fa quando si piglia un' impronta, si lascia seccare lo stampo, sempre coperto dal suo pezzo di vetro, e in questo stato s' inforna sotto al coperchio, si calca il vetro colla spatola di ferro, quand' è in fusione, ed il resto si fa come abbiamo innanzi spiegato. La gomma intanto, che teneva attaccata la testa sopra il suo fondo si abbrucia, e svapora: e i due pezzi di vetro, quello, che forma il rilievo, e quello che dee servirgli di campo, non essendo più divisi da verun corpo straniero, si uniscono strettamente insieme, fondendosi, senza ch' abbiasi a temere, che in quest' azione il rilievo soffra la minima alterazione, perchè il tripoli, dentro al quale sta affondato, e che lo cinge per ogni parte, gli serve come di cappa, e non gli permette di allontanarsi.

Questa ultima pratica sembra più semplice che non è la precedente; non abbisogna di accattare l' ajuto di stromenti, che non possono essere ben maneggiati, se non da un incisore, ma non lascia tuttavia di avere le sue difficoltà; e sì l'una che l'altra diventano di una esecuzione, che ricerca molta pazienza, ed industria. E' d' uopo ancora confessare, che il bianco, per quanta diligenza e precauzione abbiasi usata, non è mai ben puro, e ben opaco, ma è quasi sempre azzurro, e lascia trapelare il colore del vetro, ch' è di sotto.

PASTELLO (Pittura a)

Il Pastello è una spezie di Pittura, nella quale il lapis, o l'amatita fanno l'offizio de' pennelli; e la voce *Pastello*, che si usa per significare questa sorte di Pittura, è derivata dalle amatite, che si adoperano le quali son fatte con paste di diversi colori. Si dà a queste spezie di lapis, mentre la pasta è ancor molle, e tenera, la figura di piccioli rinvolti piramidali facili a maneggiarsi: di tutte le maniere di dipignere questa è considerata la più facile, e la più comoda, perchè si lascia, si ripiglia, si ritocca, e si finisce quanto si vuole.

Il fondo ordinario, sopra il quale si dipigne a Pastello, è la carta, il cui migliore e più vantaggioso colore è un grigio pendente al rosso, e per servirsene più comodamente, bisogna incollarla sopra una tavola fatta a bella posta di un legno leggiero. Il maggior uso, che facciasi della Pittura a Pastello si è per i Ritratti. Convien sempre coprire questa pittura con un vetro molto trasparente, che le serve di vernice.

Le amatite ridotte in polvere, dice un celebre Poeta Francese, *imitano i colori, che la bellezza dei fiori offre allo sguardo in una perfetta tinta; senza pennello il solo dito colloca, e stempera ciascun colore: la lanugine della carta ne conserva l'impronta; un cristallo la difende, e così il Pastello ha lo splendore, e la fragilità della bellezza*, VVatelet.

Di fatto si è veduto per molto tempo con rammarico e dispiacere, che questa leggiadra Pittura fosse soggetta, a cagione della tenuità delle sue parti ad indebolirsi e guastarsi per diversi inevitabili accidenti. Alcuni celebri Pittori eran giun-

giunti a renderla salda e ferma; ma erano obbligati a dar di nuovo, dopo l' operazione, alcuni tocchi ne' chiari, per restituire ad essi tutto il loro splendore. Alla fine il Sig. *Loriot* ha ritrovato in Francia nel 1753. il mezzo di assodare, e fissare più fermamente tutte le parti di un quadro a pastello, e di non cangiarne nemmeno le gradazioni del colore. Egli può col suo segreto far rivivere alcuni colori, ch'hanno perduta la loro vivacità; e l' Accademia di Pittura e di Scultura di Parigi sembra aver approvata co' suoi Attestati la nuova invenzione di questo Artefice, cui per altro ci dispiace oltre modo di di non poter quì spiegar per minuto a'nostri Lettori, non essendoci riuscito di procurarcela con tutte le ricerche, che n'abbiamo fatte.

PASTICCIO (Pittura)

Chiamasi Pasticcio in Pittura un quadro dipinto nella maniera di un grande Artefice, e che si espone sotto al suo nome. I Pasticcj pertanto sono quadri, che non possono chiamarsi nè *Originali*, nè Copie, ma che son fatti secondo il gusto, e la maniera di un altro Pittore con tal arte, che le persone più intelligenti ne restarono allevolte ingannate. Ma primieramente egli è certo che i Falsarj in Pittura contraffanno più facilmente le opere, che non ricercano grande invenzione; e che non possono contraffar quelle, dove tutta l'immaginazione dell'Artefice ha avuta libertà di spiegarsi. I Facitori di pasticci non possono contraffare nè la disposizione, nè il colorito, nè l'espressione de' gran Maestri. S' Imita a mano di un altro; ma non s' imita del pari, per parlar così, il suo spirito, e non s' im-

para a pensare come un altro, siccome si può imparare a pronunziar come lui.

Il mediocre Pittore, che volesse contraffare una grande composizione del *Dominichino*, o di *Rubens* non potrebbe imporci niente più che chi volesse fare un pasticcio sotto il nome di *Giorgione*, e di *Tiziano*. Sarebbe d'uopo avere un genio quasi uguale a quello del Pittore, che si vuol contraffare per ottenere, che la nostra opera venisse giudicata di questo Pittore. Non si può adunque contraffare il genio degli uomini grandi; ma talvolta si perviene a contraffare la loro mano, vale a dire la loro maniera di distendere il colore, di tirare i tratti, le arie di testa, cui ripetevano, e quello ch'esservi poteva di difettoso nella loro pratica. E'più facile imitare i difetti degli uomini, che le loro perfezioni. Per esempio il *Guido* viene tacciato di aver fatte le sue teste troppo piatte: manca ad esse sovente la rotondità, perchè le loro parti non si staccano, e non si sollevano gran fatto una dall' altra. Basta adunque per rassomigliare ad esso in questa parte negligersi, e non darsi la briga di praticare quello che l'Arte insegna a fare per dar rotondità alle sue teste.

Giordano il Napoletano detto di soprannome *il fa presto*, era dopo *Teniers* uno de' gran Facitori di Pasticci, che abbia mai tese insidie a' curiosi. Insuperbitosi per aver contraffatte felicemente alcune teste di *Guido*, imprese a fare composizioni grandi nel gusto di questo amabile Artefice, e in quello degli altri Allievi di *Caraccio*. Tutti i suoi quadri, che rappresentano diversi avvenimenti dell' Istoria di *Perseo* sono forse ancora a Genova. Il Marchese *Grillo*, per cui lavoro lo pagò meglio che non erano stati pagati al loro tem-

tempo i gran Maestri, che contraffaceva. Si stupisce veggendo questi quadri, ma non per altro, se non perchè un Pittore, al quale non mancava abilità e talento, abbia così male impiegato il suo tempo, e le sue veglie, e che un Signor Genovese abbia fatto un sì cattivo uso del suo denaro.

Egli è assai più facile imitare i ritratti e i paesaggi che la composizione, perchè trattasi solamente di contraffare la mano. La copia, che *Andrea del Sarto* fece del Ritratto di *Leon X.* dipinto da *Rafaello*, ingannò lo stesso *Giulio Romano*, benchè questo Pittore ne avesse fatte le vesti.

Narrasi che *Bon Bologna* cogliesse a maraviglia la maniera di *Guido*. Fece un eccellente Quadro nel gusto di questo maestro, che fu comperato sulla decisione di *Mignard* dal fratello di Luigi XIV. per un'Opera del Pittore Italiano: non ostante, essendo stato scoperto il vero Autore, *Mignard* confuso disse piacevolmente, faccia sempre de'*Guidi*, e non dei *Bologne*.

Per discoprire l'artifizio del Pasticcio non v'è mezzo migliore quanto quello di attentamente paragonargli coll'espressione, e la composizione del Pittore originale, esaminare il gusto del disegno, quello del colorito, ed il carattere del pennello. Egli è raro, che un Artefice, ch'esce del suo genere, non lasci scappare alcuni tratti, che lo palesino.

PASTICCIERE.

Il Pasticciere detto ancora Pastelliere, è colui, che fa certe composizioni di pasta o da mangiarsi da se sole, o per cuocere dentro ad esse, come in un recipiente, delle carni, delle frutta ec.

Quindi v' hà due ſorte di Paſticcieri : *Paſticcieri Bericuoccolaj*, e *Paſticcieri cialdonaj*. I primi fanno i bericuoccoli o confortini, donde hanno tratto il loro nome, ed altre tali compoſizioni di farina, come biſcottini, ec., ed i ſecondi i rinvolti di paſta per cuocervi dentro le vivande. Noi parleremo degli uni, e degli altri in queſto Articolo.

Della maniera di fare i bericuoccoli, o confortini.

Il Bericuccolo, o confortino è una ſpezie di pane condito con droghe, che s' impaſta colla ſchiuma di zucchero, o col *mele giallo*. Queſto mele è quello che ſcola in ultimo da' paſtoni di cera quando ſi ſpremono; è colorito da alcuni grani di *cera greggia*, i quali ſono polvere di ſtamigne di fiori, che le Api aveano poſta in ſerbo ne' loro alveari, per ſervirſene come di nutrimento, e per fabbricare ancora le loro cellule le quali non ſono formate che di queſta materia.

Non ſi adopera pel bericuoccolo altra farina che quella di ſegala, e s' impaſta con gl' ingredienti quì ſopra eſpoſti a un dipreſso come il pane ordinario.

Quando la paſta ha la conſiſtenza, che ſi vuol darle, ſi mette diviſa in pezzi dentro a de' vaſi di legno perchè non colino, poſcia ſi cavano fuori, e ſi danno a ciaſcuno di queſti pezzi le diverſe forme, che abbiamo di continuo ſotto agli occhi, o ſopra le botteghe de' Bericuoccolaj, o in altri luoghi dove ſi ſpaccia una ſiffatta mercatanzia.

Dopo queſta operazione non rimane altro che far cuocere il bericuoccolo nel forno, e dargli il

il grado di cuocitura, che conviene; operazione, che dipende dall' abitudine, e dalla esperienza.

Il bericuoccolo non è una moderna invenzione, ed il suo uso ci fu recato dall' Asia. Leggesi in *Ateneo*, che facevasi a Rodi un pane condito con mele di un così grato sapore, che se ne mangiava con piacere dopo i più sontuosi e lauti banchetti. I Greci chiamavano questo Pane *melilates*; e quindi è passato in Europa, ed è giunto fino a noi.

Della maniera di fare i Biscottini.

I Biscottini, altra composizione di pasta più dilicata, e ghiotta, che non sono i bericuoccoli ora descritti, si fanno nella seguente maniera. Si pigliano otto uova, si rompono in un vaso piatto, e si sbattono, vi si getta dentro una meza libra di zucchero, altrettanto di farina, piuttosto meno, che più, e si stempera e si rimescola il tutto insieme. Si fa una pasta bianca bene battuta; si bagna questa pasta con un pò di acqua di fior d'arancio sbattendola: si hanno degli stampi in figura di losagna, o di quadrati lunghi di latta, s' intonacano leggiermente di burro fresco, si versa la pasta in questi stampi, si asperge di zucchero, si mette nel forno, e si fa cuocere a forno aperto: dopo la cuocitura vi si mette sopra del zucchero in polvere, e si lascia freddare.

Delle Paste, che si fanno da' Pasticcieri Cialdelaj.

Le Paste, che fanno questi Pastic[illegible]

due ſorte ; le Paſte ordinarie, e le Paſte sfogliate.

Le paſte ordinarie ſi fanno con farina, acqua, burro, e ſale inſieme ſtemperati.

La paſta sfogliata non è in altro diverſa dalla prima ſe non perchè in vece di ſtemperare tutti gl' ingredienti ad una volta, ſi ſtempera in prima coll' acqua la farina, e il ſale, e ſi dà anche una certa conſiſtenza alla paſta innanzi di mettervi il burro. Non ſi mette il burro, ſe non torniandolo molte volte colla paſta, cioè a dire, lavorandolo in diverſe ripreſe ſopra il *tornio da paſta* col mezzo di un curlo o rotolo di legno deſtinato a queſto uſo.

Il *tornio da paſta* altro non è, che una forte tavola, ch' ha degli orli da tre lati.

L' eſempio, ch' ora quì recheremo, ſarà ſufficiente a dare un' idea del lavoro di queſti tali Paſticcieri.

Maniera di fare un Paſticcio.

Se ſi vuole fare un Paſticcio di quattro in cinque libbre di carne, ricercaſi la quarta parte di uno ſtajo di farina, un' oncia di ſale, ed una libbra e un quarto di burro.

Si mette la farina ſopra il tornio da paſta in forma di cerchio : vi ſi aggiugne il burro, il ſale, e la quantità di acqua ſufficiente a ſtemperare inſieme ogni coſa ; s' impaſtano tutti queſti ingredienti, e quando ſi vede, che la paſta è ridotta alla neceſſaria conſiſtenza, ſi tornia tre volte, vale a dire, ſi muta tre volte di luogo ſul tornio premendola colla palma della mano.

Fatta che ſia la paſta, ſi prepara la carne, ſi batte fortemente ſopra un tagliere, ſi larda, e

quan-

quando è ben lardata, se ne forma un fondo grosso quattro dita: si sala per metà la superfizie, della carne, e questa si è la superfizie, che dee posare sul fondo del pasticcio.

Per formare il pasticcio si prende un foglio di carta, si unge con del burro, e si mette sopra una tavola: tagliasi la metà della pasta, che si è fatta per formare il fondo del pasticcio: si *modella*, vale a dire, se ne forma una spezie di palla, che si appiana in appresso col rotolo insino a tanto che sia ridotta alla grossezza incirca di un pollice; allora si distende sopra il foglio di carta, e poscia si rovescia la carne sopra, e nel mezzo del fondo: si finisce di condire la carne, e si copre con molte bardelle di lardo sottilissime. Si piglia in appresso il resto della pasta per fare il disopra del Pasticcio, si modella, e si rotonda col rotolo nello stesso modo che si ha fatto pel fondo; ma si ha l'avvertenza di fare il di sopra più sottile, e men grande che non è il di sotto.

Dopo queste diverse operazioni si bagna quello, ch'eccede; e sopravanza della pasta del di sotto, che non è occupato dalla carne, e si applica il di sopra sulla carne; indi si fa unire l'eccedente del di sotto coll'orlo del di sopra, lo che forma l'altezza e la circonferenza del Pasticcio, e dipoi si bagna tutto intiero, e vi si forma un risalto, o un orlo, pizzicandolo tutto all'intorno colle dita.

Formato a questo modo il Pasticcio, vi si mette un falso coperchio di pasta sfogliata, sopra del quale si fa quel disegno che si vuole o colla punta del coltello, o con diversi stromenti di latta atti a tal uopo: si fa ancora un disegno tutto all'intorno del Pasticcio; poscia s'indora con un uovo ben battuto, e si mette nel forno, dove si lascia

lascia da circa a due ore, più o meno secondo ch'egli è grosso.

PASTORE.

Il Pastore detto ancora Pecorajo, è colui, che ha in governo le pecore, i castrati, i montoni, le capre, e che le custodisce, e le tosa.

La cura e il governo degli animali lanuti, e particolarmente delle pecore, e de' montoni non è una instituzione di moda, o di capriccio; l'istoria ne fa salire l'epoca fino alla prima età del mondo. La principale ricchezza degli antichi abitanti della terra consisteva in greggie di pecore. I Romani considerarono questo ramo di agricoltura come il più importante, ed essenziale di ogni altro. *Numa* volendo dar corso alla moneta, di cui fu l'inventore, fece in essa scolpire l'impronta di una pecora, come un segno della sua utilità, *pecunia a pecude*, dice *Varrone*.

Qual prova più autentica del conto che facevasi a Roma, degli animali lanuti quanto la diligenza, e l'attenzione, con cui si vegliava alla loro conservazione. Più di sei Secoli dopo *Numa* la direzione di tutte le greggie degli animali bianchi apparteneva ancora a' Censori, que' supremi magistrati, a cui la carica dava diritto d'ispezione sopra la condotta, e sopra i costumi di ogni cittadino. Condannavano a grosse amende coloro, che trascuravano le loro greggie, ed accordavano ricompense col titolo onorevole di *ovinus* alle persone, che davano prova di qualche industria concorrendo al miglioramento delle loro lane.

Questo ramo dell'Agricoltura non è oggidì men coltivato di quello che lo fosse anticamente, e può dirsi esser questo una delle fonti più ricche ed

ed abbondanti del commercio della maggior parte delle Nazioni.

De' Cani di Pastore.

Il Pastore non può da se solo custodire una greggia; ma è ajutato da cani, cui la natura sembra aver destinati a quest' offizio e che per ciò appunto si chiamano Cani di Pecorajo, o di Pastore. Questi servi obbedienti vegliano giorno, e notte alla custodia, e alla condotta della greggia; il giorno guidano la truppa, e pongono grandissima cura nel difendere le biade dall'avidità de' *castrati*; se questi sono tramezzo a due campi di biada essi camminano continuamente per lungo, e per largo uno da una parte, e l'altro dall'altra, e si avventano sopra quelli, ch'osano avvicinàrvisi. I Cani prestano tanto miglior servizio al Pastore, quanto meglio egli gli alleva, ed istruisce, e sa affezionarli alla sua persona, e a' bestiami colle carezze, e col pane: egli li solleva di tratto in tratto, altrimenti i Cani non potrebbero reggere, particolarmente quando la greggia è numerosa. Vanno per lo più armati il collo di un collare di cuojo guernito tutto all' intorno di punte di ferro perchè i lupi non possano quivi afferrargli co' denti; e ne' paesi, dove i lupi sono frequenti questi Can sono sostenuti da mastini di razza forte. Il Pastore deve scegliere i suoi Cani arditi, vigorosi, vivi e pelosi.

Delle attenzioni, e delle qualità, che deve avere un buon Pastore.

Il Pastore porta in mano un bastone ricurvo in sulla cima, di cui si serve con molta destrezza per

per lanciar pietre, o zolle di terra a' suoi Cani quando non sono docili, ed obbedienti, ed ha indosso molte coreggie di cuojo con degli anelli, a' quali attacca i Cani quando vuole, che se ne stiano fermi, e cheti. Un buon Pastore deve levarsi di buon mattino, far uscir la sua greggia al fresco; conoscere i buoni luoghi, dove deve condurla; non lasciare, ch'entri ne' seminati; procurare di avere de' buoni montoni; saper ajutare una pecora a partorire; medicare le pecore ammalate; intendersi delle loro malattie, e non lasciarsi sorprendere da' lupi. Un Pastore può avere in custodia da cento fino a cento e cinquanta pecore. Deve nettare l'ovile o la stalla una o due volte l'anno nel mese di Marzo, e alla fine di Agosto. Terrà in essa sospeso un sacco di sale, perchè le pecore, per cui questo è un rimedio, possano andare a leccare, quando ne abbisognano, e veglierà attentamente, perchè le serpi non poppino le sue pecore nè nella stalla, nè fuori alla campagna.

Degli ovili o sia stalle delle Pecore.

Gli ovili o sia le stalle delle Pecore si fabbricano molto leggiermente, e per lo più guardano il mezzo giorno. Alcuni li fanno senza solaj, altri con solaj, che servono di granaj per mettervi i foraggi o l'erbe secche; gli animali stanno più caldi in questi ultimi particolarmente se si ha l'attenzione di fare i solaj bassi. Bisogna, che il suolo di essi sia uguale, e piano, e senza pietra; che vada in declivio dal fondo verso la porta, affinchè, l'urina scenda e coli da per se; e non danneggi i piedi delle pecore, e non guasti la loro lana. Non si darà lume all'ovile che per una picciola finestra di due piedi in quadra-

drato. Quando si hanno delle pecore di una lana fina, e preziosa, si fa il suolo dell'ovile di tavole, e vi si fanno de' buchi perchè diano scolo all'acque. E' d'uopo avere due ovili, o tagliarne uno in due per separare gli agnelli dalle loro madri, e per mettere ancora a parte i montoni.

De' parchi, o ricinti in cui si rinchiudono le greggie alla campagna.

Non si tengono sempre rinserrate le greggie nelle stalle, ma solo dall'Ognissanti, o dal San Martino fino a' primi di Maggio o al S. Giovanni. A questo tempo, quando più presto, e quando più tardi secondo che la stagione e il clima lo concedono, le pecore si conducono fuori dell'ovile a pascolare alla campagna. La prima cosa, che fa in allora il Pastore si è di costruire un *parco*, o un ricinto per rinchiudere dentro ad esso la notte la sua greggia, il quale si cangia di tratto in tratto di luogo, per concimare le terre una dopo l'altra.

Questi parchi, o ricinti si fanno per ingrassare il terreno dove son posti, sia egli terra arata, verziere, un luogo magro, od anche una prateria, quando non è paludosa. Lo sterco delle pecore, e de' montoni comunica alla terra de' sali fecondi, che la rianimano, e le pecore, le quali non istanno a parco se non nelle notti dolci, e serene sentono un gran benefizio dalla mutazione di alloggio.

Questo parco o ricinto, dentro al quale si fanno dormire le greggie, altro non è che un quadrato grande a proporzione del numero degli animali, che in esso si rinserrano col mezzo di gratticci di legno appoggiati per di dentro a de'

pali, e sostenuti al di fuori con altri pali. Per fare questi gratticcj pigliansi delle picciole pertiche del medesimo legno, scegliendo le più grosse, e le più diritte. Chiamansi *montanti*, e si mettono un buon piede e mezzo distanti una dall'altra; s'incrocicchiano le picciole pertiche sopra i montanti, incominciando dal basso, e quando si è giunto all'altezza di quattro piedi, vi si lascia un voto di un mezzo piede, e s'incomincia di nuovo al di sopra ad intralciare le pertiche sopra i montanti fino all'altezza di cinque in sei piedi ch'è l'altezza ordinaria di ciascun gratticcio. Essi hanno parimenti d'ordinario sette piedi di lunghezza: si può farli più lunghi mettendo delle pertiche una a capo dell'altra. Il voto, che si ha in essi lasciato è il luogo, dove posano i pali. I montanti delle due estremità di ciascun gratticcio esser debbono più forti, che gli altri, perchè sostentano l'opera. Si ha la cura di legarli fortemente con vincingli, o con vinchj. Si fanno i gratticcj in tanto numero quanto si crede che abbisogni, secondo l'ampiezza del *parco*, e il numero de' bestiami.

Fatti che sieno i gratticcj, si portano sul luogo, dove vuol farsi il *parco*; e quivi si conficcano de' pali in terra di tratto in tratto, formando il piano del quadrato, in cui si vuole rinchiudere la greggia. Mettonsi i gratticcj tra questi pali incominciando dall' astremità di una delle quattro faccie, che avrà il *parco*. Si dispongono questi gratticcj per lungo accosto i pali e in guisa che se il primo è di dentro, il secondo è di fuori. Si continua così infino a tanto, che le altre faccie sieno guernite: allora per meglio sostenere i gratticcj, si puntellano di fuori con de' pali di sei piedi in sei piedi posti in pendio, e fer-

e fermati in uno de' montanti nel sito del gratticcio, che non è intessuto. A basso di ciascun palo vi ha un buco, nel quale si mette una gran zeppa, che si conficca dentro in terra con un maglio, e questo è quello, che tien fermi, e saldi i gratticcj.

Si lascia l'ultimo gratticcio in un angolo del *Parco* senza che sia puntellato, perchè serva d'ingresso alla greggia. Il Pastore ha la attenzione di rinserrarvela dentro quando si ritira, e di assicurar bene questo ultimo gratticcio. Quando si ha fatto a questo modo un primo *Parco*, se ne forma dappresso un secondo, in guisa che uno de' lati del primo serve di tramezzo all'altro, che si continua come s'è detto.

Si suol fare così due parchi uno accanto dell'altro quando si hanno molte terre da concimare, e un buon numero di animali da rinserrarvi dentro; perchè si fanno passare alternativamente dall'uno nell'altro per letamar presto maggior quantità di terra. E questo cambiamento si fa, se si vuole, due o tre volte ogni notte, principalmente quando le notti son lunghe. Si lasciano le greggie nel primo parco infino a mezza notte, di poi si fanno passare nell'altro allo spuntare del giorno, dove restano infino a che il Sole abbia dissipata la rugiada, la qual è pregiudizievole e nociva a questo bestiame quando pascola l'erba, che n'è bagnata.

Quando i Pastori sono a *Parco*, costruiscono una capanna sostenuta sopra delle ruote, che conducono a questo modo dove essi vogliono. Serve loro di ricovero per dormire, mentre intanto i loro cani vegliano alla custodia della greggia contra gl'insulti de' lupi. Il Pastore si mette col suo bastone, e co' suoi cani fuori del parco.

Se

Se si mette in Parco un terreno o un prato, non si ha a fare in esso nè avanti, nè dopo verun altro lavoro; ma quando è una terra arata, o da orto, bisogna ch'ella abbia due o tre lavori innanzi di ridurla in parco. Il letame penetra in essa meglio, fa un migliore, e più pronto effetto, e se ne ricerca meno; e allora quando s'è levato il parco dal campo, o dall'orto, è d'uopo ararli subitò leggiermente, affinchè i sali del concime, che vi hanno lasciato le pecore, non si dissipino.

Per tutto il tempo, che le pecore stanno a parco il Pastore deve aver l'attenzione di mugnerle la sera, affinchè il latte non sia perduto.

L'uso di mettere a parco le pecore, benchè sia del pari vantaggioso alle greggie, e alle terre, non è tuttavia così generalmente seguito come esserlo dovrebbe. Anzi in alcuni Paesi credesi adonta della giornaliera esperienza, che questa pratica possa cagionare delle malattie alle greggie: eppure la lana, che si raccoglie sulle pecore d'Inghilterra ad altro non deve la sua eccellente qualità, se non al metodo di tenere a parco le greggie, non solo durante la State, ma ancora per tutto l'anno.

Delle Pecore, e in prima della loro scelta.

Il profitto, che si trae da una greggia, dipende principalmente dalla bontà delle *Pecore*. Una buona Pecora deve avere il corpo grande, gli occhi similmente grandi, e svegliati; la coda, le gambe, e le poppe lunghe; il ventre largo; l'andamento liberò, e svelto; la testa, la schiena, e il collo guerniti di lana lunga, setosa, e morbi-

bida, sottile, lucente, e bianca. La pecora nera non è tanto stimata come la bianca, e la grigia, e la macchiata di diversi colori ancora meno.

Le pecore vogliono essere nè troppo vecchie, nè troppo giovani. Quelle di due anni si terranno, e si lascieranno quelle, che ne avranno più di tre.

L'età delle pecore si conosce da' loro denti, i quali si fortificano fino a tre e quattro anni. A questa età sono tutti uguali; ma a misura che l' animale invecchia si spuntano, si discalzano, e diventano inuguali, e neri. Ma il giudicar dell' età da queste differenze è una cosa che si apprende solo coll'esperienza.

Non tutte le pecore recano lo stesso profitto; ven'ha che fruttano più o meno secondo le loro diverse qualità, ed i paesi, dove son nate.

Le Fiandrine, per esempio, o quelle che vengono recate dall' Indie in Olanda, e in Fiandra, danno per lo meno due agnelli per ciascun anno, sono più forti, che le pecore ordinarie; portano due volte più di lana, l'hanno più fina, e procurano castrati, e montoni più forti, e più vigorosi.

Sarebbe bene, potendo, procurare di avere un montone Fiandrino con alcune pecore di questa spezie.

In mancanza di queste si può scegliere delle pecore del Paese Bresciano: la loro lana è invero alquanto grossolana, ma in compenso si tosano fino tre volte l'anno, e sono inoltre tanto vigorose, che si può condurle alla campagna in ogni stagione.

Anche il Tesino nello Stato di Milano ha le sue Pecore. Sono vigorose al pari delle Bresciane, ma danno minor quantità di lana. Sono per altro belle, grosse, e danno bellissimi agnelli.

Anche le Baſtarde del Breſciano ſono ſtimate; ma ſono men forti che le naturali; benchè lo ſieno più di quelle del Teſino.

Diceſi, che l'Inghilterra ſia debitrice della bellezza de'ſuoi panni alle Pecore di Barbaria: quello che v'ha di certo sì è che danno tre volte più di latte, che quelle del paeſe; che la loro lana è più fina, e che ſe ne ricava il doppio di più.

Le Pecore ſono timide, dolci, ſenſibili al caldo, e al freddo, e molto ſoggette alle malattie; non oltrepaſſano nove anni di vita.

Del nutrimento delle Pecore.

E' d' uopo nuttir le Pecore di' erbe, di fieno, di paglia, e di cruſca nel tempo che ſtanno rinchiuſe nell' ovile. Si può dar' loro parimenti delle rape, e de' giunchi marini minuzzati; della veſcia, della cedragnola, o trifoglio, e dell'erba medica: e in tempo di penuria delle foglie di olmo, di fraſcino, di betulla e di citiſo, e de'guſcj e foglie di legumi, o de' cavoli ec. Nel verno particolarmente ſi fa uſo di queſti ſoccorſi in mancanza di paſcoli.

Venuto ch'è il tempo del paſcolo, nella Primavera, in Autunno, e nel verno il Paſtore vi conduce le Pecore una volta il giorno: eſcono tre ore dopo il levare del Sole, e ſi riconducono alla ſtalla innanzi che il Sole ſia tramontato. Nella ſtate vi vanno due volte il giorno. Partono di buon mattino, e rientrano due ore all'incirca innanzi mezzogiorno: ſi fanno bevere: ſi rinſerrano nella ſtalla; ſi ripoſano quivi fino a tre ore dopo il mezzodì, ed allora eſcono di nuovo alla campagna, dove paſcolano fino al tramontare del Sole; innanzi di rinſerrarle ſi fanno bevere un aſ-

altra volta. Nell' altre stagioni si fanno bevere una volta sola.

Non bisogna condurre a pascolar da lontano le pecore, ch'hanno degli agnelli; ed anzi allora conviene dar loro la mattina del buon fieno. Si mungono la mattina innanzi ch'escano, e la sera quando ritornano.

Il Pastore deve sfuggire i pascoli folti, e paludosi, e scegliere i luoghi asciutti, ariosi, elevati; quelli, che abbondano di piante odorose, e le colline: i cardi, e le spine guastano la lana, e fanno venire la scabbia alle pecore. Ma non vi sono migliori pascoli quanto le spiagge del mare, e le vicinanze delle paludi salse. Ne' gran calori si fanno pascere all' ombra, e a tal effetto si conducono la mattina dalla parte di Ponente; e dopo il mezzo giorno al Levante; sicchè abbiano sempre il Sole di dietro, e la testa all'ombra del loro corpo.

La paglia che si dà alle pecore si rimette in covoni, e si vende: imperocchè gli animali lanuti ne mangiano solo la spiga.

Della moltiplicazione delle Pecore.

Le pecore sono in caldo dall'Ognissanti fino al mese di Aprile; esse adunque figliano per sei mesi, e portano cinque. Se il Pastore fa un gran guadagno degli agnelli, non fa accoppiare le pecore se non intorno al mese di Agosto, affine di aver degli agnelli verso il mese di Gennajo, tempo, in cui sono rarissimi; ma quando è o lontano dalle Città grandi, o non trae profitto dalla vendita degli agnelli, gli torna più il far moltiplicare la sua greggia; e per questo lascia che i montoni s'accoppino nel mese di Novembre. Mediante quest' attenzione gli agnelli, che sono di una

dilicatiſſima natura , naſcendo in una bella ſta-gione rieſcono più belli , e più forti.

Non ſi deve laſciare il montone inſieme colle pecore ſe non quanto baſta perchè eſſe ingravidino . Gli agnelli vengono a queſto modo al tempo, in cui ſi attendono, e ſi riſparmia il montone. E' d'uopo nutrir bene il montone nel tempo che affatica, e far prendere dell'acqua ſalata alla pecora.

Quando le Pecore ſono vicine a partorire il Paſtore deve ſtare attento , e vegliare per preſtar loro ſoccorſo in caſo , che l' agnello non ſi preſenti bene . Subito ch' egli è nato , lo mette dritto ſulle ſue gambe, lo avvicina alle poppe di ſua madre , e lo rinſerra ſeco lei per quattro giorni. In queſto tempo è d' uopo nutrire largamente le pecore, dando loro a mangiare del buon fieno, della cruſca meſcolata con un pò di ſale , e dell' acqua tiepida imbiancata con un pò di farina di miglio , o di frumento . Si dà loro ancora della foglia di olmo , e di fraſſino raccolta nella ſtagione . Il quinto giorno poſſono uſcire alla campagna, ma non molto lontano, perchè il latte loro non s' infiammi . Se ſi vuol trar profitto del latte della pecora , non biſogna, che l' agnello la poppi .

Delle malattie delle Pecore , e del modo di guarirle.

Siccome le pecore ſono dilicatiſſime , così ſono ſoggette a molte malattie. La prima attenzione, che deve averſi quando una Pecora è ammalata, ſi è di ſepararla dalle altre . Il Paſtore ſe ne accorgerà a molti ſegni; la pecora avrà la teſta peſante , e gli occhi torbidi ; traſcurerà il paſcolo; non ſalterà; camminerà lentamente ; ſe ne

ne ſtarà in diſparte; cercherà l'ombra, e la ſolitudine, vacillerà camminando; ſi ſdrajerà ſovente, e ſi ſtraſcinerà dietro alle pecore ſane. Il Paſtore non potrà mai uſare in ciò ſoverchia cura, ed attenzione.

Molte delle malattie delle Pecore provengono dal laſciar loro bere acque molto fredde allorchè ſono riſcaldate; dal mangiare de' funghi, de'quali ſono infinitamente ingorde, dal paſcere erba con guazza, o ruggine in luoghi ove cade il melume, o frequenti, e copioſe pioggie; coſe tutte, che loro cagionano la toſſe umida, la tiſichezza, la durezza de' polmoni, l'idropiſia di petto, l'inzuppamento di fegato, ove s' annidano alcuni verminetti, l' idropiſia del baſſo ventre, ed il marciume.

Qualche volta ancora le malattie dipendono da abbondanza di umori, per lo che giova aſſai cavar loro per tempo ſangue. Vogliono alcuni Paſtori, che il ſugo delle bacche di ſorbo ſalvatico cotte in modo da formarne uno ſciroppo le renda ſane dalle dette malattie; ma ſiccome rieſce meglio prima impedire il male, di quello ſia riſanarlo quand' è venuto, così non v' è coſa più giovevole quanto il porre un ſacchetto di ſale appeſo nella ſtalla, ed eſſe entrando non mancheranno ad una ad una di andarlo lambendo.

Dell' Aſceſſo.

L' Aſceſſo nelle Pecore ſi conoſce al gonfio: quando è maturo ſe ne fanno, aprendolo, uſcir le materie; ſi verſa nella piaga della pece liquefatta, e del ſale bruciato, e ſpolverizzato; quindi ſi fa prendere alla Pecora della teriaca ſtemperata nell' acqua. Se il tumore è interno, ſi prende mezz'oncia di aloè ſuccotrino, due dram-

me di antimonio , un quarto d' oncia di fior di zolfo il tutto in polvere, e si fa inghiottire alle pecore per mezzo di un imbuto, o di un corno versandovi dentro del vino. Si può ancora farne un elettuario legandolo con uno sciroppo di ginepro, o altre piante aromatiche, e stemperandolo nell' acqua. La dose per le Pecore, i montoni, e i castrati è di quattro dramme, e per gli Agnelli a proporzione dell'età.

Del Zoppicamento.

Il Zoppicamento è per lo più proveniente nelle Pecore da unghie immorbidite: per guarirle si taglia l' estremità dell' unghia guasta, ungendola con olio vecchio di noce, e un poco di alume polverizzato, che abbiano bollito insieme in un pajolo di ferro. Se deriva poi da stanchezza, si guarisce lasciandole riposare.

Della Tigna.

Questo male contagioso, e spesse volte mortale si distingue dalle piccole bollicelle, di cui sono ricoperte le pecore, essendo più dannose quelle bolle, nelle quali si trova un piccolo verme. Separansi tosto le ammalate dalle sane, si taglia loro in giro le bolle senza toccare il verme, facendo gocciolare nella ferita del sevo di candela: si guarisce ancora questo male o con della sola ragia di pino, o con del solfo, e aceto mescolato insieme.

Dell' Enfiagione.

Per guarire le Pecore dall' enfiagione cagionata dall'aver mangiate erbe cattive, si cava loro sangue

gue sotto la coda vicino al sesso, e si dà loro da bere della teriaca stemperata nell'acqua.

Dello sbalordimento, o vertigine.

Questo male procede dalla sferza del Sole, o da' gran caldi. Quando le Pecore sono assalite da questo male girano, saltano, tralasciano di mangiare, inciampano camminando, ed hanno il capo, e i piedi oltremodo riscaldati, ed accesi.

Molti per guarirlo, usano di cavar loro sangue dalla tempia, ovvero dalla vena, che passa sul naso; l'animale allora svìene, e talvolta si muore. Per evitare perciò il salasso si cola alla Pecora nell'orecchie del sugo di clarea, o di bella donna; e se le fa prendere del sugo di bietola ordinaria, o di bietola salvatica.

Della Gamba rotta.

La gamba rotta si raffetta con raddrizzarla subito ch'è accaduto il caso, ungendola con olio, e vino mescolato, ed involtandola in un panno un poco forte con delle assicelle.

Del Cimurro.

L'abbondanza di umori viscosi bianchi, o rossi, che cadono alle Pecore dalle narici fanno vedere questo male. Si fa fondere un buon pezzo di solfo in un calderotto, e si getta bollente in una secchia d'acqua; si cava il solfo, si ripete lo stesso un'altra volta, e poi si fa bevere quest' acqua alla pecora malata, la quale si avrà già separata dalle sane: se in tre giorni non guarisce, il cimurro è formato: conviene ammazzare la bestia.

Della Peste.

Non è cosa facile il guarire le pecore da questa terribile malattia; nondimeno si separino dalle altre, e si tenti qualche rimedio, come un poco di orvietano; o teriaca stemperata nell' acqua Per impedire, s'è possibile, che si comunichi alle sane un tal male, si affumichino le stalle e le mangiatoje con ginepro, o altr' erbe odorose; e si faccia bevere alle pecore ogn' mattina prima che vadano alla pastura dell' acqua, ove sia stata in infusione della salvia, e del marrubio.

Della Tisichezza, o sia marciume.

Questo male proviene da fegato, o polmone infetto, a motivo di aver pascolato in luoghi umidi, e paludosi, o dall' aver mangiato dello strame non bene asciutto, o putrefatto. Questo male in alcuni paesi si rende talvolta generale dopo un anno piovoso. Il rimedio è dare alle bestie ammalate una polvere composta di assenzio, coccole di ginepro, vena infranta, e sale, la quale si getta nell'abbeveratojo una volta la settimana, e sopratutto nel mese di Marzo, una volta verso la metà di Maggio, e una volta verso gli ultimi di Giugno.

Delle Pulci.

Per liberare le Pecore dalle Pulci si ungono collo stesso unguento che per la Rogna, e si lavano nell'acqua pulita.

Della Rogna.

I segni più sicuri che le Pecore hanno la Rogna sono quando si fregano a tutto quello, che possono; alberi, muri ec. Essa alle volte proviene dal gran freddo provato dopo averle tosate: tagliate loro subito la lana per discoprire il male, fate liquefare insieme della canfora, fior di solfo, e cera, ed ungetene tre volte le pecore, e lavatele con del ranno. Si guarisce ancora con sugo di seme di ginestra meschiato con unto.

Viene ancora raccomandato come ottimo rimedio per questo male la Cicuta. Si prende Cicuta con foglie, e radice il bisognevole, e ben bene con sale si fa bollire in acqua fino che cali la metà, indi si bagna la Pecora rognosa e si replica secondo il bisogno.

Su questo proposito; e a tal effetto aggiugne un Autore, che la Cicuta si tagli in Primavera quando non ha gettata la semente, e che si pesti e se ne cavi il sugo; e poi meschiandovi una buona quantità di sale duro si metta, e conservi in un vaso di terra vetriato, si cuopra bene, e poi si seppellisca sotto Letame putrido e vi si lasci un anno intero, sicchè ben sudi; indi estratto, e al fuoco intiepidito bene, allora si unga la Pecora, la qual essendo molto appestata, sarà bene, prima di ungerla, fregarla assai sicchè n' esca il sangue.

Della Febbre.

Per la Febbre solita venire alle Pecore, si cava sangue dall' unghie, o sotto gli occhi, e dalle ciglia, e poscia pascendole con foglie di salcio, e sermenti si fan passare da un luogo caldo

ad

ad un fresco : il mutar loro pascolo giova pure assai, mutandolo però di buono in migliore.

Della troppa grassezza.

La troppa grassezza cagiona talvolta anche la morte alle Pecore, e però sarà bene far loro mutare i pascoli, ed anche per questo cavar loro sangue dall' orecchio, o da qualche vena nelle gambe davanti, o fra l' unghie, procurando che alla giornata mangino poco, ma bene, cioè alla mattina, e alla sera.

Della troppa acqua, che viene alle Pecore tra carne e Pelle.

Per la troppa acqua che vien loro tra carne, e pelle si tagli quà e là la Pelle stessa, che l'acqua uscendo guariscono.

Delle Piaghe de' Piedi.

Alle piaghe de' Piedi, che talvolta loro si aprono, si piglia vino, olio, o lana succida, e fatto un empiastro si mette nella rottura, e s' invvolge il piede entro a stracci, acciò l'empiastro vi stia attaccato.

Della Tosse.

S'è di Primavera fate mangiare alle Pecore, che patiscono di tosse della tussillaggine, o sia farfaro, e s'è di Autunno date loro del fieno Greco tritato con del comino: fate loro bevere un poco di olio di mandorle dolci, e del vino bianco tepido.

Ri-

Rimedio generale contro le malattie delle Pecore.

Chiuderemo questo Articolo intorno alle malattie delle Pecore e a' loro rimedj, riportando la composizione di un vino emetico, che viene raccomandato come molto giovevole in tutte le malattie non solo delle Pecore, ma ancora di tutte le Bestie che pascolano.

Per far questo vino si prende una libbra di antimonio, ed una di nitro polverizzato insieme; si mettono al fuoco in un vaso di ferro, o d'altro metallo, e terminato ch'hanno di bollire, vi si getta sopra dell'acqua, o del vino; lavato bene il tutto vi resta una certa materia come vetro fissa ed oscura, che si domanda *fegato di antimonio*, il quale non volendolo fare, si potrà trovarlo preparato dagli Speziali.

Se ne piglia adunque un' oncia, e involto in una pezza si mette a molle in due libbre e mezzo di vino, preferendo sempre il bianco al nero, aggiugnendovi otto dramme di sena, potendo ancora mettervi, se si vuole, dello zucchero, della noce moscada, ed altre spezie calde, e lasciato ogni cosa in infusione 24 ore, oppure fatta bollire per lo spazio di tre o quattro *miserere* si adopera dandone sedici once ad una pecora o ad altro animale piccolo.

Della cura, e del governo degli Agnelli.

Come prima un Agnello è nato, si leva dal Pastore di terra, si rizza in sui piedi, e si avvezza a poppare; se ricusa di farlo, se gli ungono le labbra con del buttiro, o grasso di porco; se gli apre la bocca, e se gl' infonde del latte

latte dalle poppe della madre ; ma innanzi di far questo si avrà l' attenzione di mugnere il primo latte, perchè è pernicioso, e nocivo. Si chiuderà in appresso l'agnello con sua madre per due giorni, affinchè lo tenga caldo, ed egli impari a conoscerla. In capo a quattro giorni si condurrà la madre ai campi, ma senza l'agnellino, il quale non sarà così presto in grado di seguirla. Frattanto si lascierà sortire mattina e sera, e poppar sua madre innanzi di separarsi da essa. Durante il giorno se gli darà della crusca, e del miglior fieno perchè non beli. E' d' uopo avere un luogo particolare nell' ovile per gli agnelli, dove passeranno la notte divisi dalle madri da una chiusura. Oltre al latte della madre alcuni usano di dar loro della vescia macinata, della vena, della cedrangola, o trifoglio, e della farina d' orzo; tutti questi alimenti son buoni, e si presentano agli agnelli dentro a de' piccioli truogoli, o picciole rastrelliere; si potrà dar loro anche de' piccioli piselli, che si faranno cuocere moderatamente, e che si metteranno in appresso nel latte di vacca, o di capra. Hanno alle volte qualche difficoltà a prendere questo cibo; ma si costringono a prenderlo, bagnando loro l' estremità del muso nel truogoletto, e facendo loro mandar giù i piselli col dito. Quando si fanno montar le pecore nel mese di Settembre si hanno degli agnelli in Febbrajo: si conservano solo i più forti, e si mandano gli altri al macello: non si conducono i primi alla campagna se non in Aprile, e si spoppano verso la fine di questo mese. La pecora non allatta l' agnello, se non da sette in otto settimane al più, se se glelo lascia; ma per l'ordinario se glelo leva in capo ad un mese. Dicesi che un agnello non si adrizza mai ad altra pecora fuori che a sua madre cui rico-

riconosce al belare, per quanto numerosa si sia la greggia. Il trifoglio, le rape ec. daranno molto latte alle pecore, e gli agnelli ne ritraranno molto profitto. Quelli che fanno formaggio di pecora, le mungono la mattina, e la sera, e non lasciano che gli agnelli vi si appressino se non per nodrirsi di quello, che rimane di latte nelle pieghe; e ciò loro basta, insieme coll' altro cibo per ingrassarli. Si vendono tutti gli agnelli della prima portata perchè sono deboli. Si antepongono fra tutti i più carichi di lana, e tra i più carichi di lana i bianchi, perchè la lana bianca è migliore che la nera.

Della Castratura degli Agnelli.

Gli agnelli si debbono castrare quando hanno da cinque in sei mesi in un tempo che non sia nè freddo nè caldo. Se restassero interi si distruggerebbero scambievolmente, e la loro carne sarebbe men buona. Si castrano facendo loro cadere i testicoli con una incisione fatta nella borsa, ovvero prendendoli tra il cappio di una cordicella, che si strigne fino a che il cappio gli abbia distaccati. Per prevenire l'enfiatura, che ne seguirebbe, si ugne, e si sfrega la parte inferma con grasso di porco, e si solleva l' agnello nutrendolo con fieno tagliuzzato dentro a della crusca per due o tre giorni.

Delle malattie degli Agnelli.

Questi piccioli animali sono soggetti alla febbre, e alla scabbia. Subito che sono ammalati è d' uopo separarli dalla loro madre. Per la febbre si dà loro del latte della loro madre tagliato coll' acqua: quanto alla scabbia, che viene loro

al

al mento, per avere, per quel che si dice, mangiato dell'erba, che non è ancora stata bagnata dalla rugiada, si guariscono sfregando loro il muso, la lingua, e il palato con sale stemperato, e mescolato coll' issopo; e lavando loro le parti ammalate con aceto sfregandole in appresso con grasso di porco, e pece ragia liquefatti insieme. Si conoscerà, che gli agnelli sono ammalati da quegl' istessi sintomi, che si conosce nelle Pecore. Oltre ai rimedj antecedenti per la scabbia, alcuni si servono ancora del verde rame, e di unto vecchio una parte del primo, e due del secondo; e sfregano con questa composizione la scabbia; altri fanno macerare delle foglie di cipresso tritate nell' acqua; e lavano con queste la parte ammalata.

De' Montoni.

I montoni possono fecondare fino dall'età di un anno; ma gli agnelli, che generano, non sono così ben condizionati come quelli, che sono stati generati da un montone di tre anni. Quantunque le Pecore non vadano in frega se non verso il principio di Novembre, nondimeno i montoni s' accoppiano con esso loro, e le fecondano in ogni tempo, quando si lascia loro la libertà di farlo. Sono attissimi alla generazione da tre fino ad otto anni; ed un solo può bastare a trenta, ed anche a cinquanta pecore, e talvolta fino a sessanta e più. Non si deve lasciarli insieme se non quanto tempo si ricerca perchè si accoppino affine di risparmiare le forze del maschio, e delle femmine.

I migliori montoni sono quelli, ch'hanno la testa grossa, il naso piatto, e, schiacciato, le orecchie grandi, il corpo lungo, ed elevato, l' in-

incollatura, e i lombi larghi; il ventre grande, i testicoli grossi, e la coda lunga. Debbono aver molta lana, anche ne' luoghi, dove ve n' ha per l'ordinario meno; vale a dire, sul ventre, nella coda, sugli orecchj, e sulla testa fino d' intorno agli occhi. Quantunque la lana del montone sia tutta bianca; si vuole, ch'egli non generi che agnelli macchiati, se ha la minima macchia sulla lingua, o sul palato.

I montoni che hanno corna, sono riputati più ardenti, e più atti a fecondare le pecore che quelli, che non ne hanno; e credesi, che questa differenza sia molto sensibile; e manifesta ne'paesi freddi, ed ancora ne' climi temperati: ma i montoni cornuti sono più molesti e più pericolosi nella greggia che gli altri, perchè si battono più spesso, non solo contra gli altri maschj, ma anche contra le pecore, e le feriscono. Per frenare il loro ardore, ed impedire, che non cozzino, si traforano loro le corna con una trivella vicino all' orecchie nel sito dove si incurvano. Avvi ancora un altro mezzo, ed è di mettere loro sulla fronte, ed attaccare alla radice delle corna un pezzo di tavola guernito di punte di ferro rivolte alla parte della fronte, le quali pungono l' animale ogni volta, che dà un colpo di testa.

Quando i montoni hanno passati gli otto anni e non sono più atti alla moltiplicazione della loro spezie s'ingrassano; ma a loro carne ha sempre un odore, e un gusto che riesce poco grato, e non è mai così buona come quella del Castrato, e nemmeno come quella della Pecora.

Della Tosatura delle Pecore.

Gli antichi strappavano la lana, non la tosavano come facciam noi, *vellus a vellendo*; Prendevano

per

per questa operazione il tempo, in cui la lana si stacca dal corpo dell' animale; e siccome la *tosatura* (a) non si distacca tutta ad un tempo, coprivano di pelli per alcune settimane ogni animale lanuto fino a tanto che tutta la tosatura fosse giunta a quel grado di maturità, che si conveniva per non cagionare alle bestie dolori troppo acuti. Questa usanza sussisteva ancora sotto di *Vespasiano* in molte Provincie dell' impero; ma al presente è con ragione del tutto abbandonata.

Venuto ch' è il tempo di sgravare le pecore, e i montoni dall' incomodo peso della loro lana si prendono le seguenti precauzioni.

Si fa prima d' ogni altra cosa lavar molte volte indosso dell' animale la lana innanzi di tagliarla. Questa maniera era usata dagli antichi, ed è passata in metodo presso agl' Inglesi, i quali debbono principalmente a questa diligenza il lustro e la bianchezza delle loro lane. Sgombrata dal sucidume, e dalle materie grasse, che avviluppavano i suoi fili, ricupera la molla e la pieghievolezza sua naturale. I peli ritenuti infino allora nella prigione del loro grassume si distendono con facilità, si fortificano in pochi giorni, prendono corpo, e si rimettono nel loro stato naturale; laddove la lavatura, che succede al taglio, sgombra soltanto la lana dalle sue impurità, senza restituirle la sua prima qualità e l' antica sua consistenza.

Perchè il temperamento dell' animale non patisca restando spogliato del suo vestito, si ha l'attenten-

(a) *Per tosatura quì s' intende non l' azione di tagliare la lana, ma la lana medesima, che si ta-*

tenzione di accrefcergli il cibo a mifura che fi va avvicinandofi al termine della fua tofatura.

Quando l' anno è ftato piovofo, bafta che ogni pecora fia ftata lavata per alcuni giorni confecutivi innanzi a quello, in cui fi fgrava della fua lana, ma fe l' anno è ftato fecco, ed afciutto, fa di meftieri difporre ciafcun animale a quefta operazione, lavandolo per quindici giorni un mefe avanti. Quefta pratica previene il deterioramento della lana, il qual è grandiffimo quando l' anno è ftato troppo fecco. Si deve anteporre l' acqua di mare all' acqua dolce, l' acqua piovana all' acqua di fiume, e ne' luoghi, dove mancano quefti ajuti, fi mefcola del fale nell' acqua, che fi adopera per quefto lavamento.

La lana ha come le frutta il fuo punto di maturità; fi tofano le pecore fecondo le ftagioni, e fecondo il clima. Nel Piemonte fi tofano le Pecore tre volte l'anno, in Maggio, in Luglio, e in Novembre; ne' luoghi, dove fi tofa due volte l' anno, il primo taglio delle lane fi fa in Marzo, il fecondo in Agofto; le *tofature* del fecondo taglio fono fempre inferiori in qualità a quelle della prima. In Francia non fi tofa comunemente che una volta l' anno, in Maggio; gli agnelli fi tofano in Luglio.

Se nel gran numero delle beftie ve n' ha alcuna, che fia attaccata da un qualche male, non fi deve in alcun modo sfornirla della fua lana; la lana farebbe difettofa, e fi efporrebbe a pericolo la vita dell' animale.

Dopo aver prefe tutte le precaduioni, che abbiamo ora accennate, farebbe cofa imprudente fiffare talmente un giorno per tagliare le lane, che non fi poteffe differire l' operazione, fuppofto che inforgeffe una qualche intemperie; bifogna fcegliere in generale un tempo caldo, un

 Cielo

Cielo ſereno , il quale ſembri promettere molte belle giornate conſecutive. Non ſi riſparmj nulla per avere un abile toſatore: molti Paſtori per evitare una leggiera ſpeſa toſano eglino steſſi le loro pecore, benchè inabili a far bene queſta operazione; ma coſa importa il ſaper in ciò ſacrificare anche in uno ſtato di povertà?

In molti luoghi ſi traſcura la buona uſanza di coprire con un drappo l'aja , dove ſi toſa la lana; il luogo eſſer dee ben aſciutto , e netto . Ogni faſtello di lana tagliata deve ripiegarſi ſeparatamente, e deporſi in un ſito aſſai arioſo. Si deve laſciar la lana in pila men ch' è poſſibile , e portarla incontanente a lavare, per dubbio che il graſſo , e le materie eterogenee , di cui è impregnata , non diventino rancide , e muffate , lo che altererebbe di molto la ſua qualità.

Una toſatura ben fatta è una preparazione ad una meſſa più abbondante. Si lavano le pecore, che ſi ſono tondute affinchè la lana novella pulluli , e ſorga più facilmente , come ſi pratica avanti la toſatura: l' acqua del Mare è da anteporſi all' acqua dolce per lavarle , e l'acqua di pioggia, e l'acqua ſalſa all'acqua comune de' ruſcelli , e de' fiumi.

Le forbici, ſeparando i fili da'loro ſteli, laſciano in ciaſcum fuſto tante picciole ferite ; che l' acqua ſalſa rinſerra , e ſana incontanente . Gli antichi in vece di lavare le loro beſtie dopo la toſatura, le ungevano e sfregavano con feccia di olio, o di vino , con unto vecchio , con zolfo o con qualche altro ſomigliante linimento, nel che facevano male , perchè impedivano la traſpirazione.

La prima operazione , che ſi fa ſopra la lana ch' è ſtata tagliata , ſi è tagliare colle forbici l'. eſtre-

estremità di certi fili ; che oltrepassano il livello della tosatura ; la qualità di questi fili , che sopravanzano gli altri ; è di essere più aspri , più duri , e più secchi ; il loro mescuglio sarebbe capace di degradare tutta la tosatura.

Alcune avvertenze per la lavatura delle lane.

La lana grassa ed unta porta seco un germe di corruzione nella sua sporcizia. Essa proviene da un umore untuoso , che uscendo da' pori dell'animale , agevola l' ingresso del succhio nutritivo ne' fili della lana ; se non fosse questa materia oliosa , che continuamente si riproduce ; il Sole disseccherebbe il vestito della pecora come dissecca le biade ; e la pioggia , che non resiste a quest' olio , che soggiorna nella lana ; farebbe in breve marcire la radice di essa.

Questa continua secrezione delle parti grasse forma alla lunga un sedimento , e alcune picciole croste ; che guastano la lana ; particolarmente ne' tempi caldi.

Si lavano le lane dal mese di Giugno fino alla fine di Agosto ; questo è il tempo più favorevole di tutto l' anno ; oltre che viene subito appresso l'operazione della tonditura ; ha ancora questo vantaggio , che l' acqua raddolcita , e intiepidita in qualche modo dal calore de' raggi del Sole ; distacca e porta via più facilmente le sporcizie , che sono come aderenti alla lana.

Quanto più si prolunga la lavatura delle lane , tanto maggiore n'è il deterioramento , che spessevolte è della metà ; le lane di Castiglia perdono cinquantatre per cento . Questo deterioramento segue però alcun poco i tempi , e le stagioni ; l' alterazione è maggiore quando non è piovuto intorno al tempo del taglio , che allora

quando là stagione è stata piovosa. L' unico, e più sicuro mezzo di evitare il deterioramento, o di diminuirlo di molto quando la stagione è stata arida ed asciutta, si è quello, che abbiamo di sopra accennato, di lavare la lana indosso alle pecore per molte settimane, ed anche per intieri mesi avanti il tempo della tosatura.

Delle Capre, e in prima delle loro qualità, e del loro governo.

Una buona Capra dee esser grande, larga di dietro, di pelo morbido, e uguale, di mammelle grosse con i capezzoli lunghi; le bianche si tengono come le più abbondanti in latte; ma le nere, o rosse dicesi che lo facciano migliore; e sono stimate quelle che non hanno corna. Le capre vivono più di otto anni, e portano fino ai sette; vogliono esser tenute pulite; onde bisogna nettar le stalle dal concio ogni giorno e far loro il letto nuovo, essendo ad esse contrario l'umido ed il fango. Si governano come le Pecore; ma avendone un gregge, non se ne può consegnarre più di cinquanta da condur ad un Pastore, perchè queste Bestie non sono facili a guidarsi.

Amano molto le pianure incolte, e trovano di che pascersi dappertutto, anche ne' luoghi i più sterili. La rugiada, che fa danno alle Pecore è molto salutare alle Capre, e per quanto è possibile si conducono al pascolo finchè la rugiada è sull' erba: questo le fa abbondare in latte, e lo danno per quattro, o cinque mesi dell' anno, e si mungono mattina, e sera. Giova loro assai ancora l'erba trifoglio, e cinque foglio, e il farle pascere intorno alle siepi, abbeverandole la mattina, e la sera. Nell'inverno però durante la pioggia, le nevi, e le brine non si lasciano uscire dalla

dalla ſtalla, ma ſi nutriſcono come le Pecore con foglie d'alberi, cavoli, erbe ſecche, e rape, non intendendo di parlare di quelle, che ſi mandano a ſvernare nelle maremme.

Giunte all' età di due anni ſi fanno coprire da' Becchi nel meſe di Novembre, affinchè quando figliano trovino dell'erbe freſche per aver più latte.

Un buon Becco dee eſſer grande, di teſta piccola, collo torto, e carnoſo, gambe groſſe, pelo nero, e folto, molta barba, e lunga; e quelli che non hanno corna ſono riputati migliori. Da due anni fino a cinque è capace di coprire le capre, paſſato il qual termine ſi caſtra per ingraſſarlo. Siccome queſto animale è molto laſcivo, così un ſolo è baſtante per cento cinquanta capre: ma in queſto tempo per lo ſpazio di due meſi va ben nudrito con cruſca, e fieno non laſciandolo giammai paſcolare in luogo che poſſa far danno agli alberi, poichè ſe arriva col dente ai loro rami, gli fa ſeccare.

Qualche volta accade, che una buona Capra fa due capretti in un portato. Quando figliano le capre vanno aſſiſtite perchè patiſcono molto, e qualche giorno tanto prima che dopo il parto convien nudrirle di fieno. Il Capretto poi ſi nudriſce di latte, di ſeme d' olmo e d' ellera, allevandoſi nel rimanente come gli agnelli. Le capre allattano un meſe. I capretti ſi caſtrano di ſei meſi, o di un anno, e ſe ne laſcia ſolo uno, o due per moltiplicar l'armento.

Tanto le Capre che i capretti ſono di un grand' utile alla campagna: eſſe fanno più latte delle Pecore ch'è più ſano, e ſpeſſo s'ordina per medicamento: eſſendo ben nodrite giungono a farne fino a cinque libbre il giorno, e ſe ne fa il cacio: del graſſo di capra e di becco ſe ne fa il

ſevo: il pelo è anch' eſſo buono a diverſi uſi , e la carne quando non hanno paſſato ſei meſi è molto tenera, edilicata. Eſſe ſono buone per le terre magre; paſcolano ſopra i monti più ſcoceſi, ſaſſoſi, e ſterili , donde nondimeno ritornano colle mammelle piene di latte: non vanno però mandate ne' boſchi giovani , o dove poſſono far danno, mentre s'alzano ritte ſu i piedi di dietro , e ſono d' incredibil pregiudizio a tutte quelle piante , che arrivano a mordere col dente , onde in tal caſo apporterebbero più danno, che utile.

Delle malattie delle Capre.

Le malattie, a cui ſono ſottopoſte ſono l'iſteſſe che quelle delle Pecore , come pure i rimedj. Tre incomodi però eſſe patiſcono di più delle Pecore , e ſono *l' Idropiſia* procedente dall' aver bevuta troppa acqua : quando non ſia formata ſi guariſcono facendo loro un taglio ſopra una ſpalla per cavar di là tutto l'umido ſoverchio, e poi ſi ſana la ferita con un poca di pece di Borgogna, e graſſo freſco.

La gonfiezza . Partorito che hanno , o per il patimento o per non aver potuto ſecondare , ſi gonfia loro la matrice : il pronto rimedio è di far loro inghiottire un buon bicchiere di vino.

Il male ſecco , il quale coglie queſte beſtie ne' gran calori della State, e riſecca loro le zinne a ſegno , che non vi ſia neppur una goccia di latte. Si riſanano col condurle ogni giorno al paſcolo finchè la rugiada è ancora ſull' erba, e con iſtropicciar loro le mammelle con latte ben graſſo.

Si vuole , che le Capre non ſieno mai ſenza febbre e che muojano , ſe loro ceſſa : non pare veramente credibile, che oppreſſe continuamente da un tale incomodo poſſano eſſer vivaci , mangiare

giare con appetito , e ingrassare come fanno ; potrebbe piuttosto dirsi , che questo animale ha de' contrassegni esteriori come se avesse la febbre; ma questi prodotti dal suo natural temperamento.

PECCHIE (Governo delle.)

Vedi API .

PECE (Arte di estrarre , e di preparare la)

La Pece è una spezie di sugo tenace , o gomma , che si cava da' legni pingui , e resinosi , e particolarmente da' Pini , e dagli Abeti , che riceve molte preparazioni , e si adopera per impeciare le navi e i vascelli , e in molti altri usi nell' Arti.

Del modo di cavar la Pece dal Pino.

Per cavare il sugo resinoso dal Pino si sceglie fra le molte spezie di questo albero il Pino più comune ne' Boschi, detto *Pinus Sylvestris* . Si aspetta , ch' abbia acquistato da quattro in cinque piedi di circonferenza, grossezza, alla quale egli d' ordinario perviene ne'buoni terreni trenta cinque anni incirca dacchè egli è nato.

La prima cosa, che fa l' Operajo si è levar via la grossa corteccia dell'albero dalla sua radice infino all' altezza di due piedi sopra sei pollici di larghezza. Questa prima operazione si fa nel mese di Gennajo , e si eseguisce con una scure ordinaria. In appresso, tosto che il freddo sembra essere cessato, leva via con una scure di una particolare struttura la seconda corteccia ; penetra

anche nel corpo legnoso , e ne taglia una toppa o scheggia sottilissima.

Questa prima incisione fatta al piede dell'albero non ha più che tre pollici di altezza , e non dee oltrepassare quattro pollici in larghezza . L' operajo la rinnuova ogni settimana , e talvolta ancora più spesso, conservandole la sua larghezza, ma andando sempre in alto in guisa che dopo sei o sette mesi , che sono il tempo di questo lavoro, è alta da circa a 15 pollici.

L' anno appresso , dopo aver tagliato ancora per due piedi di grossa corteccia , porta di nuovo la sua incisione più in alto di 15 pollici , e continua così per otto anni consecutivi , dopo i quali ha acquistato circa ad undici piedi di altezza.

Il nono anno si taglia l' albero nella radice vicino al luogo , dove s' è fatta la prima operazione ; si segue questa per otto anni , e procedendo sempre allo stesso modo si fa il giro dell' albero , non solo una , ma ancora parecchie volte, perchè si fanno de' tagli sopra le cicatrici , ch' hanno coperte le prime ferite.

Dopo tre o quattro anni l' operajo non può proseguir la sua opera senza il soccorso di una scala . Quella , di cui si serve , e ch' è talvolta obbligato ad applicare a più di due mila pini discosti per lo meno quindici piedi l' uno dall' altro , dev' esser leggiera , e fatta in modo , che non li sia d'imbarazzo, e d'impedimento nel suo cammino, ch' è molto pronto, e spedito. A questi due oggetti è d'uopo aver mira nella sua costruzione. Questa scala è una grossa pertica, che s'è assottigliata di molto in alto, e s'è diminuita a basso di tanto, che non se l'ha lasciato più che due pollici di diametro. Si fa come un pendio

dio o una fcarpa nell' eftremità inferiore, e pofcia degli fporti o rifalti poco difcofti uno dall' altro, e tagliati a fondo di campana. L'eftremità fuperiore è piana; e un poca ricurva L' operajo la mette in alcuno degl' intervalli, che lafciano fra loro le rugofità della corteccia. Sale fino all' altezza, che gli conviene, e reftando uno de' fuoi piedi fopra uno de' rifalti abbraccia l'albero coll' altra gamba. In quefta pofitura adopera la fua fcure, e continua il fuo lavoro nel modo, che abbiamo defcritto.

Una fcure, il cui taglio foffe nel piano del manico, intaccherebbe difficilmente il Pino nel modo, che fi concepifce ch'egli effer deve, cioè, che formi una fpezie di volta nell' origine dell' intaccatura. Quindi la fcure è montata obbliquamente fopra il fuo manico; è inoltre curva al di fuori nell' eftremità del taglio più lontana dalla mano dell' Operajo.

Dalla Primavera fino al mefe di Settembre il fugo, o l' umor refinofo fcorre fotto una forma liquida, e in quefto ftato chiamafi *galipot*.

Del galipot, e del barras.

Egli fcola dentro a de' piccioli truogoli fcavati nell' albero medefimo nel fito dove nafcono le radici. Quello ch' efce dopo il mefe di Settembre, fi condenfa lungo il taglio o l' incifione, a cui talvolta tenacemente fi attacca. Sotto quefta forma fi chiama *barras*. Si diftacca, quando fia d' uopo, con un picciolo rafchiatojo guernito di un manico.

Della

Della Pece secca.

Mettonsi il *galipot* e il *barras* in una Caldaja di rame posta sopra un fornello di mattoni, o di coccj collegati insieme con terra grassa. S'introduce il fuoco sotto la caldaja per un condotto sotterraneo, e si mantiene con legno di Pino, ma solamente colla *torcia*, o sia *teda*, cioè a dire colla parte, ch' è stata incisa. Il sugo resinoso dee tenersi sopra il fuoco insino a tanto, che si riduca in polvere comprimendolo tra le dita.

Allora si distende della paglia sopra un truogolo di legno; si versa con una padellina la materia sopra di questa paglia, e cade nel truogolo perfettamente netta, avendo deposto sopra di questo filtro i corpi stranieri, di cui era ripiena. Si fa scolare per un buco fatto nell' estremità del truogolo in alcune cavità cilindriche formate nella sabbia dov' è condotta da diversi canaletti. Prende quivi la forma di pani, che pesano da cento fino a cento e cinquanta libbre. Questa preparazione del sugo resinoso chiamasi *Pece secca*.

In alcuni luoghi si lavorano con molta pulitezza i cavi, dentro a quali si getta come in uno stampo la pece secca. Si ha un aja, o un suolo di sabbia fina, dentro alla quale si affondano de' pezzi di legno, a' quali si dà torniandoli la forma di un picciolo cerchio. Si riempiono questi cavi di materia liquefatta, che si trasporta colla padellina, e n'escono de' piccioli pani più stimati che non sono i grandi, e che si vendono con maggior profitto.

Della

Della Resina.

Quando il sugo resinoso è nel truogolo ben depurato, e ancora caldissimo, vi si mescola dell' acqua, che si fa riscaldare, ma che non s'è lasciata bollire. Si agita fortemente il mescuglio con grandi spatole di legno. Diventa giallo a misura, che se gli dà dell' acqua; e quando il colore è giunto a quel segno, che si desidera, si fa scolar la materia negli stampi, dove s' indura, e questa è la *resina*.

Non potendo la sabbia sostenersi da se medesima cederebbe al peso della pece, o della resinal, le cui masse diventerebbero informi. Si bagnano i cavi, e i canaletti per rendergli sodi, e consistenti.

Della Trementina.

Si mette del *galipot* nella caldaja. Quando è cotto abbastanza, sicchè abbia preso un leggiero color dorato, si scola, e si fa passar dal truogolo dentro a de' caratelli, o botticelle, dove conserva lo stato di fluidità di un siroppo densissimo. Nella parte Settentrionale de' boschi di pini si espone il *galipot* al Sole ardente dentro a delle tinozze. Non essendo i pezzi del fondo di queste tinozze esattamente insieme commessi, il *galipot* liquefatto cade dentro a de' truogoli ivi collocati per riceverlo. Questa si è la *trementina* detta *del Sole* assai più stimata della prima, che si domanda *trementina di caldaja*.

Dell' olio di Trementina.

Messa la trementina insieme con dell' acqua den-

dentro ad una caldaja in tutto simile a quella, che si adopera per l'acquavite, se ne cava per distillazione un liquore di un odore penetrante ed acuto, e molto ingrato e spiacevole, che chiamasi *olio di trementina*.

Della Pegle.

Si costruisce con tegole o doccj, e con terra grassa un forno simile a un dipresso a quelli, che servono a cuocere il pane. Non è da questi diverso se non per un'apertura fatta nella sua sommità, e per la base scavata, e in forma d'imbuto assai largo. Questa base lastricata di mattoni comunica per un canale con un truogolo, ch' è fuori del forno. Il truogolo, e il canale sono fabbricati di mattoni collegati insieme con terra grassa. Questo forno è posto dentro ad una gabbia quadrangolare formata di travi di pino poste le une sopra l'altre, e congiunte per le loro estremità. L' intervallo, che resta tra il forno, e la gabbia dev' essere ben guernito di terra. Dopo aver empiuto questo forno di toppe levate via incidendo i pini, della paglia, attraverso della quale si sono feltrati il *galipot* e il *barras*, di zolle di terra raccolte sotto i pini, ed imbevute e pregne del sugo giù da quelli scolato, si mette il fuoco per l'apertura, ch'è nella sommità: Scorre indi a poco una sostanza nera e grassa, e si porta nel truogolo, si mantiene il fuoco, e quando ha bruciato tanto che la materia abbia perduta una parte della sua fluidità, e si riduca in polvere tra le dita, si spegne coprendo il truogolo di zolle di terra. Si fa scolare dentro a delle bucche scavate nella sabbia quello ch'era contenuto nel truooglo e se ne traggono de'pani di una materia nera e dura, che chiamasi *pegle*.

Del

Del Catrame.

Queste diverse preparazioni vengono dall' albero vivo; ma è d' uopo distruggerlo per avere il *catrame*. Si cava dalla parte de' pini la più imbevuta e carica del sugo resinoso. Il legno proprio a dar del catrame è pesante, rosso, e talvolta alquanto trasparente, quando s'è molto assottigliato. Non tutte le parti del legno de'Pini danno del catrame; e la quantità, che ne somministrano, dipende dalla natura de'terreni. Se ne ritrova dappertutto nelle radici degli alberi tagliati alcuni anni innanzi; la teda ne dà una picciola quantità ne' boschi i più avanzati verso l' Oriente e verso il Sud-est; perchè lo strato di sabbia è quivi men grosso, e più abbondantemente nelle foreste che sono vicinissime al mare. In quegl' istessi distretti, dove la sabbia discende ad una maggiore profondità, gli alberi, cui l' età, gl' incendj, od altri accidenti an fatto perire, e che sono rimasti in piedi, o atterrati per molti anni, hanno del legno atto a far del catrame in quasi tutta la lunghezza del loro tronco.

Tagliasi il legno atto a fare il catrame in piccioli pezzi lunghi due piedi, e larghi un pollice e mezzo in ciascuna delle due altre dimensioni. Si raccoglie vicino al forno, il quale altro non è, che un suolo circolare di diciotto o venti piedi diametro lastricato di mattoni scavati a foggia d'imbuto, e più basso d'incirca due piedi nel centro che nella circonferenza. Il centro ha un buco, che comunica con un canale fabbricato di mattoni, che passa sotto il forno, e riesce in una fossa. D' intorno ad un giovane pino, che s' è fatto entrare in questo buco, e che s' innalza perpendicolarmente, si mettono ordinatamente con

gran

gran diligenza e cura i pezzi del legno, avvertendo, che uno de' loro capi sia diretto verso il centro, e l' altro verso la circonferenza. Dopo aver formato a questo modo una catasta di legno alta all'incirca 20 piedi, si copre di zolle di terra in tutta la sua estensione, salvo che in un' apertura; che si lascia nella sommità, e levasi via il pino, intorno al quale fu costruita.

Accesa che sia questa catasta per la sua estremità superiore, nulla più importa quanto che non vi sia una qualche uscita. Quando minaccia di farsi strada per un qualche luogo, vi si mette tosto delle zolle di terra, che si sono riservate, e delle quali è d' uopo essere ben fornito.

Esce in prima una certa quantità di acqua rossa, in appresso viene il catrame, cioè a dire; quella sostanza nera, un poco liquida, ma densa, e tenace, nota già quasi ad ognuno; si riceve dentro a de' barrili, che si dispongono nella fossa sotto ad una spezie di grondaja, che termina il canale.

Non importa separare dal catrame l'acqua, che lo precede in questa distilazione, quando n' entra ne' barili. Essa punto non gli nuoce a differenza dell'acqua comune, che ne altererebbe la qualità.

Della Pece grassa.

Tre parti di pece, ed una parte di catrame poste sopra un fornello in una caldaja di ferro liquefatte insieme, e bene schiumate fan quello, che si dinomina la *Pece grassa*. Questa materia, ch'ha un qualche grado di fluidità, si trasporta in barili, ne'quali si chiude cavandola dalla caldaja.

Della

Della Pece navale, e della Pece di Borgogna.

La pece secca, e la pece nera liquida comune mescolate e liquefatte insieme col grasso di bue compongono la *pece navale* con cui s'intonacono i vascelli prima di lanciargli in acqua. Chiamasi *pece navale* ancora quella, che si raschia dai lati de' vecchj navigli, e che si crede aver acquistata una virtù astringente mediante l' acqua marina.

La resina bianca liquefatta colla trementina e coll'olio di terebinto fa la pece, che si domanda *pece di Borgogna*.

La maggior quantità della Pece si cava dalla Svezia, e dalla Novergia, e in Amsterdam si fa un gran traffico di questa mercatanzia. Perchè sia buona è d'uopo, che sia secca, rompevole, di un nero rilucente, e che formi come due raggi divergenti quand'è spezzata.

PELACANE.

Il Pelacane è colui, che prepara i cuoj. E'stato parlato per minuto di quest'Arte nell'Articolo CUOJAJO; nè a noi quì rimane far altro, che aggiugnere la maniera di acconciare anche la pelle umana, e il metodo con cui si prepara quella che si domanda *Zigrino*.

Della concia della Pelle umana.

La pelle umana può conciarsi come quella de' quadrupedi. Questa preparazione consiste in una lisciva composta di due libbre o più di sale comune, di 4 once di vitriolo comune, e di 8 once

ce di alume si fa fondere ogni cosa in tre pinte di acqua quasi bollente. Vi si tuffa dentro la pelle dopo che si ha spogliata del grasso. Si agita per una mezz'ora, e si lascia riposare per 24 ore nella medesima acqua. Poscia si rinnova quest' acqua, e non se ne cava fuori la pelle, se non due giorni dopo aver provato, che imbianca, quando vi si soffia sopra. In ultimo si fa seccare all'aria senza esporla al Sole.

Il Sig. *Sue* Chirurgo di Parigi ha dato al Gabinetto del Re di Francia un pajo di pantofole, o pianelle fatte di pelle umana, preparata con questo metodo, il quale non ha distrutti i peli di questa pelle, lo che prova che i peli sono piantati profondamente in una capsola bulbosa, vestita internamente di una membrana, che avviluppa e circonda il bulbo.

La pelle umana conciata nel modo qui esposto resta di una consistenza salda, e ferma, e molto liscia sulla sua parte esterna, quantunque i solchi, che circondano le papille in forma di losagne regolari, compariscano in essa più profondamente scolpiti che nella pelle naturale: la superfizie interna è inuguale, e per così dire, lanosa, perchè resta quasi sempre in essa alcuna cosa della membrana adiposa.

Della Concia, o Preparazione della Pelle detta Zigrino.

Il Zigrino detto ancora Sagrino è una sorte di pelle granita, usata principalmente per coprire guaine, libri ec.. E' ben serrata, e soda e la sua superficie è coperta di piccioli grani o papille rotondette. Vien recata da Costantinopoli, da Tauris, da Algeri, da Tripoli da alcuni luoghi della

della Siria, ed anche da qualche parte della Polonia.

Evvi una disputa fra gli Autori, qual sia l'animale, della cui pelle si prepara il *Zigrino*. *Rauvvolf* dice, ch'è l'*onager*, il quale secondo lui, e il *Bellonio* è una spezie di asino salvatico.

Si aggiunge, che la sola parte dura della di lui pelle è adoprata per tal effetto. *Borel* dice, ch' è un vitello marino; altri una sorte di pesce chiamato dai Turchi *Shagraim*, la cui pelle è coperta di grani; e questi sono sì duri, che potrebbero raspare, e pulire il legno.

Vi è anche una sorte di Sagrino fatto della pelle del Pesce Squadro.

Oggidì però si sa, che il cuojo, che porta questo nome, si fa colla pelle della groppa del cavallo, e del mulo.

Questa pelle si concia in prima colla vallonea, e si passa bene; si rende più sottile ch'è possibile; si espone all'aria, indi si ammollisce; si distende fortemente, poi vi si sparge sopra del senàpe finissimo, si lascia ancora esposta all'aria per alcun tempo, e infine si comprime gagliardamente in uno strettojo. Quando la granitura riesce bene, le pelli son belle, altrimenti rimangono in esse certi luoghi rilucenti chiamati specchietti, i quali sono un gran difetto. Questo è quanto sappiamo della preparazione del Zigrino. Noi siam debitori di questa picciola esposizione, poco probabilmente esatta, al Signor *Jaugeon*. Vedi *le memorie dell'Accademia delle Scienze di Parigi anno* 1709.

Queste pelli durissime quando son secche divengono più che molli immerse nell'acqua. Gli Artefici per tal mezzo le adoperano più facilmente.

Il Zigrino prende qualsivoglia colore rosso, verde, giallo, nero, ma il rosso è il più caro a ca-

gione del prezzo del minio, del cinabro, e del carmino.

La miglior pelle è quella, che si porta da Costantinopoli, di un color brunetto; la bianca è la più cattiva. Questa pelle è alle volte contraffatta col marocchino apparecchiato a foggia di zigrino; ma siccome questo si scorza facilmente, così facilmente si distinguono uno dall'altro.

PELLAJO.

Il Pellajo è colui, che dà a'cuojami, usciti che sono dalle mani del Cuojajo, alcune nuove preparazioni, che rendendogli più maneggevoli, e più lisci, gli riducono in grado di essere adoperati per farne scarpe, selle, fornimenti da carrozza, cinture, ed altri tali lavori. Queste preparazioni si danno al bue, alla vacca, al vitello, e alla pecora, ma di rado al bue. Per altro, non essendo il lavoro, o l'apparecchio del bue diverso da quello della vacca, si potrà applicare ad esso quello che diremo di questo ultimo cuojame.

Della maniera di preparare o conciare la Vacchetta in nero.

Il Pellaio, ricevuta ch'ha la pelle dal Conciatore, o Cuojaio, la bagna in prima diverse volte, servendosi per questo di una scopa di ginestra. Rotola la pelle bagnata, la getta sopra un gratticcio, e la calca co' piedi. Questa operazione si domanda il *Galcamento*.

Il gratticcio è un complesso, o composto di bacchette flessibili intralciate in alcune traverse indastrate sopra due montanti il calcamento si pà o a piede ignudo, e scalzo, o con una scarpa, che chiamasi *scarpetta* o *scarpino* la quale non è per

è per altro diversa dalla scarpa ordinaria se non per alcuni pezzi di cuojo forte, e duro, di cui è guernita nella cima, e nel talone. Queste guerniture si domandano *contraforti*.

La pelle piegata in prima dal capo alla coda, colle zampe nella piegatura, si tien ferma con un piede, e si calca fortemente col talone dell'altro. Questo lavoro si chiama il *ricalcamento*. Si ricalca la pelle per ogni verso; si rivolta, e si muta di faccia, e si tiene sul gratticcio e sotto ai piedi, o alla scarpetta fino a tanto che si scorgono in essa inuguaglianze considerabili. *Vedi* nella Tavola del Pellajo un operajo in A, che calca, e ricalca sul gratticcio.

Allora si dispiega per *iscarnarla*; lo che si fa collo *scarnatojo*, o *ferro da scarnare*.

Questo ferro è una spezie di coltello a due manichi un poco tagliente, ed affilato, che si vede *fig.* 3. Gettasi la pelle sul cavalletto; e l'operajo fermandola tra il suo corpo, e la testa del cavalletto leva via collo *scarnatojo* che si domanda ancora *coltello a rovescio* tutto quello, che può essere restato in essa di carnoso dopo il lavoro del Cuojajo. *Vedesi* in B un operajo al cavalletto. La costruzione del cavalletto è tanto semplice, ch'è superfluo spiegarla.

Quando la pelle è scarnata, si fa un buco in ciascuna zampa di dietro; si passa in questi buchi una bacchetta, che tiene la pelle distesa, e si sospende in aria ad alcune cavicchie col mezzo dell' uncinetto che si vede *fig.* 1. Questo si domanda *mettere all' asciugamento*.

Quando è asciutta per metà, si bagna come nel *calcamento*, e si ricalca sul gratticcio per due o tre ore più o meno secondo che le *fosse*, che in essa si osservano, cui fa di mestieri cancellare, sono più o men grandi. Questa operazione, che chia-

masi volgarmente *far fuori* si dà sopra la pelle piegata, e dispiegata per ogni verso, come nel calcamento. La pelle *fatta fuori* si mette di nuovo all'asciugamento, ma si lascia seccare del tutto per *compierla*, cioè a dire per darle un ultimo ricalcamento a secco.

Ciò fatto, si *rompe*, o come volgarmente si dice, *si scavezza*. Questo lavoro si eseguisce con uno stromento di legno lungo da circa un piede, e largo sei pollici, piano da una parte, rotondo dall'altra, traversato nella sua superficie rotonda, nella sua larghezza, da scanalature parallele, che formano una spezie di denti lunghi, e guernito nella sua parte piatta di una manetta o *manizza* di cuojo. Questo stromento si domanda la *streggbia*, e volgarmente la *scaramella*. Ve n' ha di diverse sorti, secondo le diverse operazioni. *Vedi le fig.* 8., 10., 11. L'operajo passa la mano nella manetta, mette la sua pelle sopra una tavola, e conduce la scaramella per ogni verso sopra la pelle, per lungo, per largo, sulla parte della carne, e su quella del pelo. E' d'uopo avvertire, che la pelle in questa operazione non è distesa piana, e che la porzione, che l'operajo *rompe*, o *scavezza* è sempre come rotolata e ravvolta di sotto in su; a questo modo la scaramella opera tanto meglio sulla piegatura. *Vedi fig.* 4 in D operajo, che rompe, e tira colla scaramella.

Quando la pelle è stata scavezzata e tirata colla scaramella si *mette in sevo*. Per tal effetto si ha del sevo in una gran caldaja; si fa riscaldare a quel maggior grado che si può; se ne riempie affatto un picciolo caldajuolo: si piglia della paglia, vi si appicca il fuoco; si passa la pelle diverse volte sopra di quest fouoco, affine di riscaldarla, di aprire i suoi pori, e disporla a ricevere meglio il sevo. Pigliasi una spezie di strofinaccio

cio fatto di pezzi di drappo di lana; questo strofinaccio si domanda *pezza*, o *straccio*. *Vedi* la *fig.* 4. Si bagna nel caldajuolo di sevo, e si passa dalla parte della carne e del pelo su tutte le parti della pelle.

Questo primo lavoro non basta per dare come si conviene il sevo alla pelle; si ripete per intiero, vale a dire, si fa andare di nuovo sul fuoco di paglia, e s'imbeve un'altra volta di sevo collo strofinaccio. Si mette dipoi a molle in una botte di acqua fredda, dalla sera fino al giorno appresso, cioè a dire da circa dieci o dodici ore. Si cava fuori di questo bagno per ricalcarla, e spremerne tutta l'acqua: in questo lavoro è piegata come nel calcamento. Quando si vede ch'è bastevolmente calcata, s'*increspa*.

Per *increspare* si mette la parte del pelo di sopra mentre la parte della carne è posta sulla tavola; si piglia la scaramella e si conduce sopra tutta questa superficie; e poi si *rincrespa*. *Rincrespare* si è mettere la parte della carne di sopra, e passare la scaramella sulla parte del pelo. Per ben intendere questa operazione, è d'uopo tornarsi a memoria, che per servirsi della scaramella si rotola la parte sopra la quale si opera di sotto in su, e che per conseguenza è d'uopo, che la parte che si vuole lavorare, sia sempre applicata contra la tavola, e l'altra parte sia di sopra.

Quando la pelle è increspata dalla parte carnosa, e rincrespata dalla parte del pelo, si distende sopra la tavola: si asciuga fortemente con delle *scarnature*, o con que' pezzi di carne, che sono stati levati dalla pelle collo scarnatojo, e dipoi si *stira*. Per questa operazione si ha un pezzo di ferro piano, grosso da cinque in sei linee e largo abbasso di cinque in sei pollici; la parte stret-

ta forma l'impugnatura, e la parte larga e circolare è in piano inclinato, e rotonda nel suo taglio. *Vedi* lo *stiratojo* volgarmente detto la *sgussa fig.* 2. Si conduce questo stromento a forza di braccia dalla banda del pelo, su tutta la pelle per renderla uguale e liscia, e distenderla; questo è quello che fa l'operajo in G: allora la pelle è in grado di ricevere il nero.

Composizione del primo nero, e del modo di darlo.

Il nero è composto di noci di galla, e di pezzi di ferro vecchio, che si fanno riscaldare nell' aceto, o nella birra agra; ovvero si lascia ogni cosa a molle in una botte per un mese in tempo di state, e due nel verno, purchè non si tenga la botte nella cantina. Si dà il nero alla pelle con una scopetta ordinaria, o con uno strofinaccio: si bagna molte volte nella tintura, e si passa sopra la pelle dalla banda del pelo fino a tanto che veggasi, che il colore ha preso bene: se il nero non iscorresse, ciò avverrebbe, perchè sarebbe troppo denso; ed allora vi si getta da una in due secchie di acqua. Dato che abbiasi questo primo nero, e la pelle sia asciutta per metà: *si fa fuori*; *farla fuori* in questo caso si è distenderla sulla tavola, e farvi andar sopra dalla banda del pelo e fortemente la *sgussa* o *lo stiratojo* finchè veggasi che la pelle è ben liscia e che la granitura, o il grano è bene *schiacciato*: questo si è il termine.

Composizione del secondo nero.

Allora si dà un secondo nero, chiamato *nero di seta*; è questo un mescuglio di gallozze, o noci di galla, di cuperosa, e di gomma arabica; si ha l'avvertenza di distender bene egualmente il colore;

lore; e si fa asciugare del tutto la pelle. Si rimette asciutta sulla tavola. Si prende dell'aceto, o birra agra; se ne carica la pelle con un pezzo di panno; si piega di zampa in zampa; si piglia una scaramella mezzana, si passa sulla banda del pelo, che tocca per conseguenza la tavola, indi si rincrespa sulla parte del pelo con una scaramella di sughero: ciò si domanda *rompere*, *o scavezzare dai quattro quarti e tagliare il grano*, *o la granitura*.

Dopo averla rincrespata si carica ancora di birra, o di aceto, che si conduce o si distende con uno straccio di crine bollito nella feccia de' Cappellaj; dopo si piglia il *servitore* che si vede *fig.* 12. si serra col suo mezzo la pelle sulla tavola dalla banda della testa: questo *servitore* è un pezzo di ferro ricurvo, nella curvatura del quale possono esser ricevuti la tavola, e il cuojo: è largo un pollice, e lungo da circa un pollice, e lungo da circa un piede. Si finisce di rinettare la pelle colla *sgussa*, prima dalla banda del pelo, e poscia da quella della carne, con questa differenza, che la *sgussa* che serve dalla parte carnosa è un poco tagliente. Si asciuga d'ambe le parti dopo questo lavoro; e si adopera per questo una vecchia calza di stame, che si domanda, il *frullone*, e in appresso si *lustra*.

Del lustrare le Pelli.

Questo apparecchio si dà solamente dalla banda del pelo. Si adopera per questo del crespino, che si ha lasciato macerare, e fermentare per ventiquattro ore dopo averlo schiacciato. Si lustra solamente la banda del pelo con questo sugo.

Lustrata che sia la pelle, non rimane a far altro, che darle la granitura: s' intende per la

granitura quelle spezie di fessure o crepature, che veggonsi nella pelle. Per incominciarla s' è piegata la pelle colla banda del pelo di dentro, e si ha distesa, e fregata colla sgussa, o sia stiratojo per molti versi, come detto abbiamo di sopra. E per finirla si piega colla banda del pelo di dentro dopo il suo primo lustro; 1. dai quattro quarti falsi, cioè a dire, dai quattro canti od angoli, ma un poco obbliquamente. 2. di traverso, vale a dire, per lungo, occhio contra occhio. 3. per largo, o dalla coda al capo: si assoda la granitura premendo fortemente la pelle colla sgussa colla banda del pelo di dentro per ogni verso. In appresso si passa la pelle al secondo lustro, il quale si compone di birra; di aglio, di aceto, di gomma arabica, e di colla di Fiandra, il tutto bollito insieme, ma applicato a freddo. Applicato che si ha questo lustro, si piega la pelle, e si sospende colla banda del pelo di dentro, facendo passare la cavicchia ne' due occhi.

Della vitellina in nero.

Le pelli di vitello in prima si bagnano, e poscia si mettono sul cavalletto e si scarnano fino alla testa con un coltello a due manichi, dritto, e poco tagliente. Scarnata che si ha quella parte della pelle, che conviene, si lavora la testa col coltello a rovescio chiamato *scarnatojo*. Essendo la carne nella testa un poco più grossa che altrove, si adopera per questa parte *lo scarnatojo*, e pel rimanente della pelle il *coltello sordo*.

Queste due operazioni rinettano la pelle dalla carnosità, che può avervi lasciato il Cuojajo. Dopo si fa seccare del tutto, e si *pomiccia*, cioè a dire

dire si sfrega con una picciola pietra forte e dura su tutta la banda della carne, affine di pulirla e nettarla affatto.

A questo lavoro viene appresso l' operazione con cui si rompe, *o scavezza*. Si rompe la pelle dai quattro quarti, si rincrespa da capo in coda; si mette in sevo, e nel resto si fa come nella vacchetta.

Della Pecora in nero.

Si leva via in prima dalle Pelli di pecora la borra colla *sgussa*: questa operazione le rinetta dalla vallonea, che vi è restata attaccata; si bagnano, si calcano sotto a' piedi, e si rotolano sul gratticcio; si mettono in un bagno di acqua fresca, se ne fa uscir l' acqua colla *sgussa* lo che si chiama *scolare*. Si dà loro il nero, si ripassano; si sfregano, e si asciugano intieramente; si rompono, si rincrespano; e si *raspano* o raschiano coll' *occhiale* detto anche *lunetta*. Il raspatore, chiamato anche *destira* è un cavalletto, la cui costruzione non è più difficile a concepirsi di quello che si adopera per le vacchette in nero, quantunque molto diverso. La pelle è fermata nella parte superiore sopra un rotolo, o sopra una corda in mancanza di rotolo; l' artefice passa d' intorno a se la cimosa, che corrisponde alle due branche della sua tenaglia. Questa cimosa discende abbasso delle sue natiche, che la tirano abbastanza, perchè la tanaglia colga, e sprenda saldamente l' estremità della pelle, l' avvicini a lui, e la tenda; la pelle gli presenta la banda della carne. Il suo *occhiale* o *lunetta* è uno stromento di ferro, simile ad una piastrella d'un piede all'incirca di diametro con un buco nel mezzo, e tagliente in tutta la sua circonferenza: gli orli del buco

sono

ſono guerniti di pelle. L' operajo paſſa la mano in queſta apertura, che ha da ſei in ſette pollici di diametro, e conduce il taglio dell' *occhiale* ſu tutta la ſuperficie della pelle, per levarne via quel poco di carne che può eſſere sfuggita alla *ſguſſa*. Il rimanente del lavoro ſi fa come ſpiegato abbiamo di ſopra parlando della Vacchetta nera. *Vedi fig.* 5 E un operajo, che *raſpa*; *fig.* 6 la tanaglia col ſuo cordone, e *fig.* 7 il ſuo *occhiale*.

De' Cuoj liſci, o ſenza granitura.

Per far queſte pelli, ſi adoperano ſolamente i cuojami di bue, e di vacca. Si bagnano, ſi calcano, ſi tirano colla ſcaramella, ſi rincreſpano, ſi ſcarnano, e ſe ne continua il lavoro come nelle vacchette in nero, infino all' operazione del ſevo, che ſi dà fortiſſimo, e in molte volte dalla banda del pelo, e della carne. Si mettono nel bagno di acqua freſca, e ſi continua, come abbiamo preſcritto per la Vacchetta in nero, fino al ſecondo luſtro, dopo il quale ſi mettono nello Strettojo o in *ſoppreſſa* fra due tavole per appianarle. In tutto queſto lavoro non ſi ha nè *ſcavezzato*, nè piegato.

Ma il nero non è il ſolo colore, che i Pellaj danno alle Pelli; e ne fabbricano ancora in giallo, roſſo, verde, e bianco. Ecco la maniera con cui n'è deſcritta la preparazione nel Dizionario di Commerzio.

Compoſizione de diverſi colori che ſi danno alle Pelli.

Noi non ci facciamo mallevadori della riuſcita perchè probabilmente gli operaj avranno cuſtodito il

il loro segreto, allora che ha scritto il Sig. *Savary*, quanto lo custodiscono al presente. Il giallo si compone di grana di Avignone, e di alume mezza libbra di ciascheduno sopra tre pinte di acqua, che si riducono alla terza parte. Il rosso di legno del Brasile due libbre sopra quattro secchie d'acqua: si riduca il tutto alla metà facendo bollire: schiarite, rimettete sul legno Brasiliano la stessa quantità di acqua che avete messa la prima volta, riducete ancora alla metà con una ebullizione di sei ore; gettate la prima tintura sopra di questa seconda, e lasciatele tutte e due da cira a due ore sul legno del Brasile, e sul fuoco.

Il verde si fa di guado; mettete un mazzo o fascetto di guado sopra sei secchie di acqua: lasciate bollire il tutto per quattro ore a lento fuoco; ed aggiugnetevi in appresso quattro libbre di verde rame.

Il bianco non ricerca alcuna preparazione particolare; questo è il medesimo colore del cuojo conciato in olio; colore, ch' è tanto più bello, quanto più risplendente n' è il giallognolo. Per aconciar queste pelli in bianco, si preparano dapprima come per gli altri colori; poscia si passano in olio, o nel digrasso de' Camoscieri. *Vedi* CAMOSCIERE. Quando sono asciutte si ricalcano a secco, si rompono, si rincrespano dai quattro quarti, si raspano coll' occhiale; si ricalcano a secco un'altra volta, si pomiciano, si rompono di nuovo, e si rincrespano da quattro quarti; e per sollevare la granitura si rompono di traverso, e da coda in capo. Non si apparecchiano a questo modo, se non le pelli di vacca, e di vitello.

La differenza delle tinture non ne apporta alcuna nel lavoro; conviene soltanto avvertire, che quelle che voglionsi colorire in giallo, non si passa-

passano in alcune, perchè già ne entra nella loro tintura. Ecco la preparazione, che deve darsi alle pelli, che si vogliono tingere. Si sfregano o si spazzano primieramente dalla banda del pelo con scopette nè molli nè dure; si bagnano e si calcano nell' acqua; si ricalcano all' uscire del acqua; si scarnano, si spogliano della borra secondo la loro qualità; si asciugano; si rimettono al bagno per poco tempo; si ricalcano in questo bagno, si scolano colla *sgussa*, si dà loro un olio leggiero dalla banda della carne solamente; si mettono ad asciugare, si stropicciano con una *sgussa* di rame, si asciugano del tutto; s' inumidiscono collo strofinaccio con un' acqua di alume, fatta di una libbra di questo ingrediente sopra tre pinte di acqua; si mettono ad asciugare, si calcano, per lo meno due o tre ore, si continua il lavoro increspando dai quatro quarti, rincrespando per traverso, ed asciugando affatto infino al momento, che si deve tingerle; allora si dà loro dalla parte del pelo il colore che si desidera; prima da coda in capo, e poi per traverso. Si mettono a seccare, si dà loro il secondo colore quando sono ben asciutte; si rincrespano, e si finiscono come le vacchette in nero. Ciò fatto, si nettano dalla sporcizia col coltello a rovescio sul cavalletto; si pomiciano, si ritirano dai quattro quarti, e per traverso; si dà loro il lustro coll' albume di uovo ben battuto in una pinta del colore; si seccano affatto, ovvero, si asciugano solamente; si ha un lisciatojo di vetro, come si vede *fig.* 13 e si passa sopra tutta la pelle. Il lisciatojo di Pellaj non è diverso nè per la materia, nè per la forma da quello de' Fabbricatori de' Panni lini; è solamente più pesante, e più forte.

Del-

Delle Vacchette finite colla sgussa.

Dopo che sono state bagnate si rincrespano con una streggh a, o *scaramella* coi denti larghi senz' averle calpestate o calcate; si raschiano sul cavalletto, si rincrespano dai quattro quarti, e di coda in capo; si bagnano dalla banda del pelo, e della carne con uno strofinaccio di rascia; ma la bagnatura è leggiera dalla banda della carne: si distendono sopra la tavola, si sfregano, e si stropicciano colla *sgussa* di rame, indi si serrano mezzo asciutte tra due tavole.

De' Cuojami grigj.

Si fabbricano come i lisej; ma non si passano in tintura, e non si lisciano.

De' Pellaj che preparano le Pelli conciate da' Camoscieri, e dagli Acconcia Pelli.

Oltre a' Pellaj, che preparano i cuojami vi sono anche quelli, a quali forse questo nome più propriamente si conviene, i quali preparano le pelli ch' escono dalle mani del Camosciere e dell' Acconcia Pelli. I Francesi hanno due diversi nomi per dinotare queste due sorte di Artefici che noi abbiamo compresi sotto di un solo. Chiamano i primi de' quali abbiamo parlato *Corroyeurs*, ed i secondi, di cui faremo adesso parola, *Peaussiers*.

Alle pelli conciate dal Camosciere e dall' Acconcia pelli i Pellaj danno due preparazioni colla *destira*, o *raspatore* e coll' *occhiale*, stromenti, de' quali si fa uso anche per preparare i cuojami, come abbiam quì innazi esposto.

Se

Se le Pelli ſono tinte, ſi danno loro ancora due preparazioni all'uſcire della tintura col *rammollatojo*, e col *palettone*. Il *palettone* è un pezzo di ferro in forma di ferro da cavallo, montato ſopra un pezzo di legno alto due piedi e mezzo, e il *rammollatojo* forma la metà di un grande anello di ferro conficcato nel muro. Il *palettone* ſerve ad aprir le pelli, cioè a dire, a dar loro più di eſtenſione, e il *ramolatojo* ad ammorbidirle, o a renderle paſtoſe.

Compoſizione de' colori per tingere le Pelli conciate da' Camoſcieri.

Siccome anche la tintura delle Pelli dipende dal lavoro di queſti Pellaj, così daremo una corta deſcrizione del modo, di cui ſi ſervono per far loro prendere i colori più importanti.

Per tingere le loro Pelli in nero, pigliano una libbra di noci di galla peſte, le fanno bollire un'ora in una ſufficiente quantità di acqua; e dopo averle levate dal fuoco ne danno due mani a ciaſcuna pelle col pennello, e le laſciano aſciugare all'ombra. Quando ſono aſciutte, danno loro altre due mani della medeſima acqua; poſcia ſi prende dell'aceto fortiſſimo nel quale ſi mettono a macerare de' pezzi di ferro fino a che il ferro compariſca come imputridito. Quando il ferro è in queſto ſtato, ſi fa bollire in queſto aceto per quattro ore; quand'è freddato, ſe ne danno due mani alle pelli, ſi laſciano aſciugare all'ombra, ed aſciutte che ſieno, ſi puliſcono col liſciatojo di vetro.

Per tingere le pelli in azzurro, ſi piglia una libbra d'indaco polverizzato, ed un'oncia di allume comune, che ſi fa bollire in una ſufficiente quantità di acqua: in appreſſo dopo aver laſciato fred-

freddare questo mescuglio vi si aggiugne l'acqua necessaria per tingere.

Per tingere le pelli in rosso, in giallo ec. si alluminano; e si fanno asciugare in molte riprese; e poscia si coloriscono col pennello con gl' ingredienti coloranti, che furono da noi indicati di sopra parlando degli altri Pellaj.

SPIEGAZIONE

Delle Tavole del Pellajo.

TAVOLA I.

La vignetta rappresenta l'interno di una Bottega di questa sorte di Artefici, e molte operazioni di quest'Arte.

Fig. 1. A Artefice, che calca sul gratticcio.
2. B scarnatore, che col coltello da rovescio leva il superfluo della carne, che può essere rimasta dal lavoro del Cuojajo.
3 C operajo, che stende la pelle passandovi sopra fortemente la *sguffa*, o lo stiratojo.
4 D Operajo che rompe, o *scavezza* colla streghia, o *scaramella*.
5 E Operajo, che *raspa* coll'*occhiale*, o sia *lunetta*.
6 F operajo, che calca colla bicornia.

Fuori della Vignetta.

Fig. 1. Uncino o forca.
2 *Sguffa*, o stiratojo di ferro e di rame.
3 Scarnatojo o coltello a rovescio.
3 n. 2 Spaccato dello scarnatojo sopra una scala triplice.
3 n. 3 Acciarino per dare il filo al taglio dello

lo ſcarnatojo.
4 Bicornia.
5 Strofinaccio o pezza per mettere in ſevo.
6 Tanaglia di raſpatore e la ſua cordicella.
7 Occhiale, o lunetta.
7 n. 2. Spaccato dell'occhiale per farne vedere la concavità.
8 Stregghia o *ſcaramella* a denti fini, e ſottili veduta per di ſotto.
9 La medeſima *ſcaramella* veduta per di ſopra dalla parte della *manizza*, o manetta.
10 *Scaramella* a denti larghi, veduta per di ſopra.
11 *Scaramella* di ſughero veduta per di ſotto.

T A V O L A II.

Fig. 12. *Servitore*.
13 Liſciatojo, detto volgarmente *Sliſſa*.
14 Coltello tagliente.
15 Gratticcio dell'operajo.
16 Altra ſorte di gratticcio.
17 Cavalletto, ſopra del quale è collocata una pelle, e ſopra di queſta pelle il *ferro da ſcarnare*, o ſia lo *ſcarnatojo*.
18 *Raſpatore*, o *deſtira* dell'Operajo *fig.* 5. ſopra il quale è collocata una pelle.
19 Profilo del baſtone della *deſtira*, della corda, e della pelle per far vedere come ſi ferma ſopra di queſto ſtromento.

P E L L I C C I A J O.

Il Pellicciajo è colui, che compera, vende, apparecchia, ed impiega in diverſe opere le Pelli fornite de' loro peli chiamate *Pelliccie*.

Prima che agli uomini foſſe nota l'arte di filare

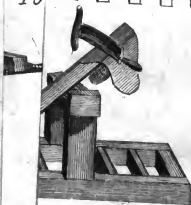
Fig.1

Fig.2

Fig.3

g.3 n.3

Fig.3 n.2

Tav. II. pag 80.

lare la lana, ed il cotone, si servirono delle pelli degli animali per ripararsi dal rigore delle stagioni; ma a misura, che le nostre fabbriche di lana, e di seta si sono perfezionate, e ci hanno presentate delle vesti più morbide, e più comode abbiamo cominciato a far minor uso di queste pelli. Le più belle pellicce, ch'erano un tempo riservate per i Sovrani, per i loro primarj Offiziali ed altre persone costituite in dignità, ad altro più non hanno servito, che a tener loro luogo di ornamento ne' giorni di festa, e di cerimonia. Ciò non ostante si fa anche adesso grand' uso delle pellicce per guernire abiti così da uomo che da Donna, per farne manicotti, ed altre vesti caldissime.

L'industria ha condotto a perfezione, e prolungato il servigio di queste pelli, dando loro diversi apparecchj, che le rendono più morbide, più maneggevoli, più inaccessibili all'acqua, o che procurano un nuovo lustro al pelo, ond'esse sono vestite.

Le preparazioni, che danno i Selvaggi alle Pelli, di cui vogliono coprirsi, si accostano alcun poco alle nostre: le fanno in prima macerare nell' acqua per buona pezza di tempo, indi le raschiano, e le rendono pieghevoli a forza di maneggiarle, e di passarle. Per raddolcirle di vantaggio le strofinano col grasso di un qualche animale; ma somministrando a noi l'industria macchine, di cui essi sono privi, noi le portiamo ad un maggior grado di perfezione.

In alcuni luoghi, come nelle Città grandi i Pellicciaj non passano essi le loro Pelli, e commettono questo lavoro ad alcuni Operaj; ma nelle Città picciole fanno eglino stessi ogni cosa.

Degli stromenti del Pellicciajo.

In primo luogo è d'uopo che il Pellicciajo abbia un coltello, la cui lama sia lunga quattro pollici, e larga un pollice, e mezzo; il quale abbia la schiena tagliata in isghembo sulla punta, della lunghezza di un pollice e mezzo ed il manico avanzato fino alla metà della larghezza della lamina, a livello colla schiena, di otto linee di lunghezza, ed altrettanto di larghezza. Questo strumento ha all'incirca una linea e mezzo di grossezza sulla schiena.

Per tenerlo in una maniera comoda al lavoro, conviene, che il pollice della destra sia applicato sul lato della lama che ad esso corrisponde; che l'indice appoggi sulla schiena; che il secondo dito appoggi sulla piastra del manico, e che il terzo dito sia disteso, e coricato sul dito mignolo per fendere la pelle, e tagliarla senza intaccare il pelo. Intanto che il coltello lavora colla mano destra, la sinistra sostiene quello, che si ha tagliato. Gli altri stromenti del Pellicciajo sono una regola lunga 30. pollici, e divisa per pollici; della quale si serve per dare al suo manicotto le convenienti dimensioni; un pajo di forbici simili a quelle de' Parrucchieri, e degli aghi di taglio, grossi, e sottili. Questi aghi servono per i luoghi dove la pelle è grossa.

Del passare le Pelli.

Quando le pelli sono distaccate dall'animale bisogna passarle.

A tal effetto le piegherete in prima in due dal capo infino alla coda, che gli Artefici chiamano la *Culata*; piglierete il vostro ago da sacco, e

le

le cucirete tutto all'intorno col pelo di dentro : lo che chiamasi *imborsare le Pelli*, perchè in effetto si fa a questo modo una spezie di sacco, o di borsa.

Imborsate che sieno, piglierete del brodo di tripe, o dell'urina, e le bagnerete bene. Se sono pelli di orsi, di lupi, o di cani bisogna bagnarle in due riprese; cioè a dire, dopo averle bagnate la prima volta, le lascierete circa ad otto ore le une sopra l'altre in un luogo fresco; le bagnerete una seconda volta, e le lascierete riposare in mucchio per lo stesso spazio di tempo. E' d'uopo avvertire bagnandole, che non vi sia un qualche sito che abbia preso più di umidità che gli altri; perchè se fossero bagnate più in un luogo, che nell'altro, non si potrebbe passar la pelle.

Quando vi sarete assicurato, che le pelli si sono bene imbevute delle loro acque, le ripiglierete da tre in quattro ad una volta: se sono pelli di lupo, le metterete in una botte sfondata da un capo senz'alcun ingrediente, e inclinerete la botte, affinchè le pelli si trovino sul fondo, il quale resta come sopra un piano inclinato. Questa botte deve considerarsi come una spezie di gualchiera, o sia molino da follone. Un operajo nudo dalla cintura insino ai piedi entrerà in questa botte: si cingerà il corpo con un lenzuolo, o con un pezzo di tela grossa, cui lascierà cadere sull'apertura della botte: legherà il lenzuolo sulla botte, ed allora comincierà a calcare le pelli co' piedi. Le pelli si riscalderanno, e la tela, che copre l'apertura della botte, impedirà, che il calore non si dissipi. Si pigiano le pelli per due ore.

Pigiate che si sono, si cavano dalla botte. Si piglia della feccia di olio di oliva, o del grasso,

ma la feccia di olio è migliore, e si ungono con essa le pelli dappertutto. Frattanto si ha messo uno scaldavivande con del fuoco nella botte; e quando questa è bastevolmente riscaldata, si leva via lo scaldavivande. Mettonsi di nuovo le pelli nella botte; l'Operajo rientra in essa col lenzuolo, ch' è attaccato intorno alla sua cintura, e che si lega sulla botte, come si ha fatto la prima volta; e si pigiano ancora le pelli per due ore.

Del marrare le Pelli.

Ciò fatto, conviene *marrare* le pelli. Questa operazione ha preso il suo nome dallo stromento, che si adopera, chiamato *Marra*.

La Marra è un pezzo di ferro simile in tutto alla maciulla, che si usa alla campagna per lavorare la canape. Ha 18. pollici di altezza, 3 di larghezza, e 2 di branche, e sulla schiena 5 linee di grossezza, ma questa grossezza va sempre scemando, come se lo stromento dovesse terminare con un taglio; ma egli è ottuso, e non taglia. La differenza della Marra, e della Maciulla si è, che la marra ha la sua spezie di taglio, o di lato sottile al di dentro delle branche, e la schiena rivolta verso l'Operajo.

Per marrare l'Operajo prende una pelle subito uscita della botte; egli ha affondate le branche della Marra in uno stipite, o in un muro; a tal fine queste branche sono appuntate in ambi i capi, e sono lunghe 3. pollici all'incirca. Passa la sua pelle sotto la lama della Marra tra questa lama, e lo stipite; tiene il mezzo di essa colla mano destra, e la testa colla sinistra, senza che sia *sborsata*; avanza il piede sinistro verso il muro, e ritira il destro indietro: allentando

do la pelle, e conducendola colla mano finiſtra, e tirandola fortemente colla deſtra la fa andare, e venire ſulla Marra, alla quale tutto il peſo del ſuo corpo, cui getta indietro ad ogni movimento, la tiene applicata.

Si marrano con tutta la forza le pelli di cane, e di lupo, perchè non vi è pericolo di lacerarle; ma è d'uopo uſare maggior riguardo, e cautela nel lavorare le altre.

L'azione, di marrare le pelli le rompe, o *ſcavezza*, e le rende pieghevoli; e forſe contribuiſce, e giova ancora per far loro pigliar l'olio, di cui hanno incominciato ad imbeverſi nella botte da pigiare.

Dello ſcarnare le Pelli.

Quando le pelli ſono marrate ſi sborſano, e ſi diſtendono pel verſo della loro larghezza. Si ha un cavalletto ſimile a quello de' Camoſcieri o Concia-pelli a ſchiena d'aſino, mezzo rotondo, o conveſſo di ſopra, e concavo di ſotto; queſto cavalletto dee avere da 5. in 6. piedi di lunghezza. Si colloca appoggiato da un capo al muro; s'innalza l'altro capo all'altezza del petto col mezzo di una ſpezie di croce di S. Andrea, che chiamaſi la *gambetta*; ſi diſtende la pelle di lupo, o di cane ſopra il cavalletto; ſi piglia un coltello a due manichi, il quale abbia da 22. fino a 23. pollici di lunghezza, compreſivi i manichi, la cui lama abbia due pollici e mezzo di larghezza, e ſei linee di groſſezza nella ſchiena. Queſto coltello, ch'è un poco concavo dalla parte del taglio, perchè poſſa adattarſi alla rotondità del cavalletto, chiamaſi *Scarnatojo. o ferro da ſcarnare*. Egli non taglia in tutta la ſua lunghezza, ma ſolo da uno de' ſuoi capi infino al mezzo. L'Opera-

perajo preme il suo ventre contra la pelle, cui lavora sopra il cavalletto a questo modo. Si applica sopra il concavo del suo coltello dal lato della carne; la raschia colla parte, che non taglia per non guastare la carne, e prepararne la separazione dal cuojo. Lavora dipoi col lato tagliente premendo ugualmente, e leggiermente, sempre con timore di danneggiare, ed intaccare la pelle. Continua a scarnare fino a tanto, che vede nella pelle alcuni piccioli punti neri. Questi punti sono la radice del pelo. Se continua, l'azione del coltello, distaccherà il pelo dal cuojo; e la sua pelle avrà allora il difetto, che gli Operaj indicano quando dicono di una pelle, che *molla*.

Del digrassamento delle Pelli.

Scarnata che sia la pelle, la prende, l'agita, e la scuote in aria colla mano sinistra; e con una bacchetta, ch' ha nella destra, la batte sul pelo, affine di sollevarlo. Deve avere in appresso una botte traversata da parte a parte ne' due fondi da un asse, in uno de' capi del quale vi sia una manetta; questa botte dev' essere sostenuta come una ruota, perchè possa girare sopra di se stessa e nel suo fianco deve avere un' apertura di otto pollici in quadrato con una porta per chiuderla. Si prenda del gesso polverizzato minutissimamente, si faccia riscaldare tanto, che io possa sopportare la mano, e non abbruci il cuojo si metta nella botte insieme colle pelli, e si faccia girar la botte lentamente, in guisa che il gesso s'insinui tra i peli della pelle, e gli digrassi. Per impedire, che le pelli non si attorciglino sopra se stesse nella botte, debbono farsi nella sua superficie in diversi luoghi de' buchi, dove

sono

ſono conficcate delle cavicchie o chiodi di legno, ch'entrano nella botte di 5 pollici all' incirca di lunghezza.

Si può lavorare a queſto modo da quattro in cinque pelli di lupo ad una volta. Ci vuole per queſto numero di pelli un mezzo ſtajo di geſſo. Si girano così le pelli per un quarto d'ora; ſi cavano; ſi sbattono colla bacchetta, o contra il muro per farne cadere la polvere groſſa; ſi sbattono di nuovo colla bacchetta; ſi ripaſſano una ſeconda volta nella botte col geſſo in polvere, o con cenere di vallonea, ovvero con ceneri comuni; ma il geſſo è migliore d'ogni altra coſa; ſi battono di nuovo, e ſi paſſa ad un' altra operazione.

Oſſerveremo ſoltanto per queſta, ch' eſſa conviene ſolo per le volpi, per i gatti ſalvatici, domeſtici ed altri, le faine, i martori ec. con queſta differenza, che queſte ultime pelli ſi digraſſano ſeparatamente; laddove le altre ſi poſſono lavorare inſieme.

Del tirare le pelli al ferro.

Battute che ſi ſaranno ben bene le pelli digraſſate tanto che non n'eſca più polvere, ſi *tirano al ferro*. A tal effetto ſi ha un ferro da Pelacane. Queſto ſtromento o lama ha 25 pollici di lunghezza, e 6 di larghezza; ha il taglio a ſchiena d'aſino; va ſcemando verſo le ſue eſtremità, dove non è largo più che tre pollici e mezzo; è groſſo da 4 in 5 pollici ſulla ſchiena: queſta groſſezza è la medeſima fino alla metà della larghezza della lama affine di fortificarla; e di là fino al taglio, ch' è rotondo, la groſſezza diminuiſce.

Ecco come ſi attacca o ſi ferma il ferro di

pellicciajo, ſi hanno due branche o chiodi lunghi da 21 in 22 pollici; ſono feſſi nel capo; l'eſtremità del ferro entrano in certi come incavi, o fenditure, fatti in queſti chiodi. Si pianta nel muro il chiodo più baſſo, due piedi ed otto pollici all' incirca alto da terra. Si ferma quivi l'eſtremità inferiore del ferro, il cui taglio eſſer deve rivolto verſo il muro: la lunghezza del ferro determina l'altezza, a cui dev' eſſer piantato l'altro chiodo. Si ferma l'altro capo del ferro nella fenditura di queſto chiodo, che ſi pianta nel muro. Ciò fatto, ſi tirano ſopra di queſto ferro le pelli digraſſate affine di rinettarle dalla carne, romperle, e diſtenderle di vantaggio.

Si comincia queſto lavoro prendendo due fianchi della *culata*, luoghi dove non vi è per l'ordinario molto pelo, e che ſono ſotto alla coſcia di dietro dell' animale (lo ſteſſo è delle ſpalle, che ſotto alle coſcie davanti) ſi paſſa la pelle tra il ferro e il muro; l'Operajo ſi mette come per iſcarnare; inclina ſolamente lavorando il capo ſul lato ſiniſtro del ferro; lavora come quando ſcarna, ponendo cura, che la pelle non ſi pieghi ſopra il ferro; perchè le pieghe cagionerebbero de' buchi nella pelle, e conduce a queſto modo la pelle ſul ferro più fermamente, e più ugualmente ch' è poſſibile. I piedi punto non ſi muovono; tutto il movimento è delle braccia: il corpo ſi torce alcun poco ſopra ſe ſteſſo; gira da deſtra a ſiniſtra, quando ſi tira a ſiniſtra, e da ſiniſtra a deſtra quando sì tira a deſtra. E' d'uopo ſolamente avvertire tirando a ſiniſtra, di non premere fortemente ſul ferro. Non ſi ha altra mira in queſto movimento, che di ovviare alle pieghe, che naſcer poteſſero nella pelle; la forza del braccio deſtro è la ſola, che tutta s'impieghi.

Quan-

Quando si avrà rotta la pelle sul dosso si romperà sul ventre, e si lavorerà fino a tanto che non vi sia più carne: allora si metterà la pelle sopra il suo quadrato.

Bisogna avvertire, che quando il ferro più non taglia, è d' uopo dargli il filo d' ambe le parti, e rovesciare il filo morto dalla parte sinistra.

Del modo di fare una simile operazione sulle pelli grandi di orso.

Tutte le pelli sì in pelo come in lana si tirano allo stesso modo. Quanto a quelle di orso che sono grandissime, e pesantissime, è difficile tirarle al ferro. Basta scarnarle bene; dipoi si ha una panca a quattro piedi simile a quella de' sellaj. E' lunga sei piedi, e larga quattordici pollici, dell'altezza di un sedile; si fermano in una delle sue estremità alcuni ferri paralleli, che si guardano come due spezie di *paletoni* di camosciere, e di guantajo: nell'altra estremità vi è una pertica mobile a cerniera lunga nove piedi; questa pertica può accostandosi al corpo del cavalletto; ricadere tra le due tavole, che sono incastrate sulla panca, e guernite di ferri, o *palettoni* paralleli.

Nell' uso di questo stromento s' impiegano due uomini. E' d' uopo che quegli, che dee maneggiare la pelle, si metta a cavallo sulla pertica; che pigli la pelle, e la collochi sopra i due palettoni dalla parte della carne; che la pertica si abbassi dipoi sul mezzo della pelle compresa tra i due palettoni; che un altro operajo tenga l' estremità della pertica a due mani, la sollevi, e la lasci ricadere da tre pollici di altezza sopra i palettoni; che il primo faccia scorrere la pelle ben

ben tesa sopra i palettoni, che il secondo sollevi di nuovo la pertica, e la lasci ricadere; e che si continui così il lavoro fino a tanto che la pelle sia ben rotta, o *scavezzata*.

Nel resto queste pelli non si digrassano nella botte, come le altre. Si distendono sopra una tavola; si prende della polvere di vallonea da Cuojai ben asciutta e ben riscaldata al Sole; e si strofinano con essa colle mani dalla parte del pelo. Ciò fatto si battono a quattro sul pelo.

E' bene sapere, che se si facesse uso in questa operazione del gesso, anzi che dare alla pelle di orso un bel nero, sarebbe riuscire il fondo del pelo bianchiccio.

Ma vi sono dell'altre pelli oltre a quelle di orso, le quali non si possono pigiare nella botte; tali sono tutte quelle, ch'hanno il pelo tenero, e dilicato; come la lepre bianca, la volpe nera, la volpe azzurra, il lupo cerviero ec. ed allora si adopera una pasta, della quale daremo adesso la preparazione, dopo che avremo avvertito, che può adoperarsi sopra le pelli, che sono state mal passate, ed alle quali la negligenza dell' Artefice non ha lasciato altro riparo.

Composizione della pasta, e modo di adoprarla per digrassare le pelli di pelo tenero, e dilicato.

Pigliate tre piante di buona misura di farina di segala, ed una dozzina e mezza di gialli d' uovo: stemperate insieme ogni cosa in un cattino grande con due libbre di sale, che si avrà fatto disciogliere nell'acqua. Ma innanzi di bagnare la farina, e i gialli di uovo coll'acqua salata, mescolatevi una mezza libbra di olio di oliva; e poi finite di stemperare la vostra pasta coll'acqua salata. Questa pasta sarà alquanto densa, ma nondimeno

no sarà abbastanza fluida. Applicatela sopra il cuojo della vostra pelle, in guisa che ve ne sia dappertutto ugualmente, e a un dipresso quant'è la grossezza di due scudi; ciò fatto, piegatela in due dalla testa fino alla culata, e lasciate questo intonaco rinchiuso dentro la piegatura da circa a dodici giorni. In capo a questo tempo aprite la vostra pelle; raschiate l'intonaco in un luogo con un coltello; tirate il cuojo; se apparisce bianco, sarà passato, se non è bianco, rimettete della pasta; ripiegate la pelle, e lasciatela ancora due giorni così. Ma passato questo tempo, portatela sopra il cavalletto, e scarnatela. Scarnata che sia, guardatevi dal farla seccare all'aria, perchè non s'induri. Ma pigliate della farina (di qualunque si sia spezie) spargetela sopra la vostra pelle dalla parte del cuojo della grossezza di una mezza linea, e strofinate bene dappertuto colle mani; piegate la pelle come sopra; lasciatela così polverizzata, e piegata per due giorni. In capo a questo tempo apritela, e levate via la farina: serbate a parte questa farina per un'altra occasione, e passate la pelle al ferro di Pelicciajo come di sopra dicemmo.

Si fa uso di questa pasta per passare le pelli di martoro, di faina, e di volpe, che non si possono pigiare.

Del modo di passare le pelli di Agnello.

Ma vi ha una maniera di passare le pelli di Agnello, che si adoperano per foderare i manicotti, la quale si domanda, *Passar nella concia*.

Ecco come si *passa nella concia*. Pigliate un centinajo di pelli di agnello, e mettetele a molle per due giorni in un grantino pieno di acqua. Pigliate il vostro cavalletto, e collocatelo come detto

detto abbiamo quì addietro per iſcarnare. Abbiate un grembiule di pelle di vitello ben conciata; fate il di ſopra del grembiule della teſta di queſta pelle; attaccate a ciaſcuna zampa del davanti uno ſpago, e cingete il grembiule con queſto ſpago. Stendete la pelle ſul cavalletto; tenete la culata tra il cavalletto, e il voſtro petto: ſcarnate col ferro da ſcarnare: abbiatene un altro, col quale ſepareréte dalla pelle le orecchie, la punta del naſo, e le maſcelle, che ad altro non ſervirebbero che a far guaſtare la concia. *Vedi* nell'Articolo *Camoſciere* il lavoro di queſte pelli ſenza pelo.

Scarnate che avrete tutte le voſtre pelli le rimetterete nel tino riempiuto di nuova acqua; le laſcierete quindi a molle da una in due ore; ne le caverete fuori una dopo l'altra per rimetterle ſul cavalletto colla lana in aria, cui ſtrofinerete fortemente col doſſo del voſtro ferro da ſcarnare affine di ſepararne tutta la ſporcizia: queſta ſporcizia ſarebbe parimenti guaſtare la concia.

Fatta queſta operazione ſu tutte le voſtre pelli d'ambi i lati, riempirete il voſtro tino di nuova acqua, e le laverete in eſſa una dopo l'altra: per lavarle ſi pigliano per i fianchi di dietro con ciaſcuna mano, ſi volta la lana di ſopra; ſi tuffano così nell'acqua, ſi ſtringono, ſi ſtrofinano; ſi fa uſcir la ſporcizia: quando l'acqua cade limpida, e chiara, ſi avanzano le mani dalla parte del capo, ch'è rivolto verſo l'operajo in queſta manipolazione; ſi ſtrigne, ſi ſtrofina, in ſomma ſi lava queſta parte, e tutto il reſto della pelle, come la prima volta. Cambiaſi di nuovo l'acqua; frattanto le pelli ſi ſcolano: ſcolate che ſieno bene, ſi riportano al tino per dar loro l' ultima lavatura, dopo la quale ſi gettano l' una dopo l' altra ſopra una pertica eſpoſta all' aria, dove ſi la-

lasciano per quattro ore, ed allora sono in pronto per *per passar alla concia*.

Ecco come le preparerete. Prenderete per un centinajo di pelli di agnello atte a far fodere la quarta parte di un moggio di farina metà segala, e metà orzo, con quindici libbre di sale, cui farete sciogliere, e liquefare dentro a dell' acqua, e vi servirete di quest' acqua per distemperare la vostra farina. Bene stemperata che sarà, vi getterete di più per dugento agnelli della nuova acqua alla quantità di cinque in sei secchie, sicchè l' acqua nuova sia quanta è l' acqua salata: per altro ciò varia secondo la forza delle pelli.

Quando le vostre pelli saranno bene sgocciolate, piegatele dalla testa fino alla culata, una dopo l' altra, colla lana di dentro, e in modo che i due fianchi si tocchino. Pigliate colla mano destra una pelle per la culata, tenetela per la testa colla mano sinistra; e la schiena sia rivolta dalla vostra parte. Tuffatela nella concia prima da un lato, e poi dall'altro voltandola, e rivoltandola senza muover punto di luogo le mani, cui farete scorrere lungo la schiena per far penetrare la pasta nella pelle.

Tuffate che avrete così le vostre pelli, mettetele dentro ad un tino netto, e mondo, le une sopra l' altre, bagnandole con quello, che vi è restato di pasta. Spogliatevi fino alla cintura, entrate nel tino, e pigiate per un quarto di ora; camminate tutto all' intorno del tino; procurate di arrivare al fondo co' vostri piedi e calcate con quanta forza avete per far entrare bene il condimento nel cuojo; Questa operazione si ripete due volte il giorno, una volta la mattina, una volta la sera, e si continua per quindici giorni, e talvolta tre settimane, durante le quali

un giorno sì e l'altro nò si gettano le pelli sopra una tavola posta per traverso sul tino lasciandole scolare tutto il giorno; la sera si levano dalla tavola, e si rimettono nel tino, avvertendo di tenerle allentate le une sull'altre, e come sollevate, affinchè piglino condimento dappertutto.

Questa operazione della concia si fa solo ne' mesi di Maggio, Giugno, e Luglio affine di avere un tempo favorevole per distendere. Se volete accertarvi che la concia è matura, che così si esprime il Pelliciajo, cioè a dire, se le pelli sono in grado di essere distese, guardate ne' fianchi della pelle dalla parte della lana; mettete le dita sotto alle pelle dalla parte del cuojo; e stropicciatela dalla parte della lana col pollice. Se levate via il peluzzo, od anche se avanzando verso il mezzo del corpo fate la stessa esperienza, e la stessa osservazione, è tempo di distendere.

Avvertenze per distendere le pelli di agnello.

Sceglierete una giornata di un bel Sole; verso le tre o quattro ore della mattina caverete tutte le vostre pelli del tino, e le stenderete sulla tavola posta a traverso del tino. Saranno le une sopra l'altre colla lana voltata di sopra; le lascierete sgocciolare per quattro ore, e di là le porterete in un qualche sito di un prato, dove l'erba sia corta, e dove il Sole riscaldi per lungo tempo; le porterete per la culata, e le distenderete sulla lana, avvertendo di tirare a destra e a sinistra i due ventri, e di ben distendere le zampe.

Quando il cuojo sarà asciutto, rivolterete le

pelli

pelli ed esporrete la lana di sopra, non omettendo di cambiarle di luogo. Se le rimetteste nel medesimo sito, l'umidità, che la lana avrebbe lasciata sull'erba, rientrerebbe nelle pelli, e le rammollirebbe; lo che potrebbe guastarle.

Se sopragiugnesse la pioggia intanto che le vostre pelli sono distese, converrebbe levarle via, e portarle a coperto sopra delle pertiche, colla lana rivolta di sopra. Si lascierebbero sopra le pertiche fino a tanto che la pioggia fosse cessata, e si potesse stenderle di nuovo sull'erba. E' d'uopo sapere, che se la concia desse fretta, vale a dire, se ricercasse, che si cavassero le pelli dal tino, e non si facesse, o che il tempo non lo permettesse, potrebbe avvenire, che le pelli andassero a male e lasciassero la lana. Ma si prevengono di leggieri questi accidenti con un pò di precauzione.

Del pigiarle e tirarle al ferro.

Quando le pelli saranno ben asciutte, si deve tirarle al ferro del Pellicciajo.

A tal effetto abbiate una grossa spugna, tuffatela nell'acqua, e bagnate le vostre pelli sulla carne leggiermente, ed ugualmente. Inumidite che sieno, mettete carne contra carne, culata contra culata, testa contra testa, e lasciatele così fino al giorno seguente, od anche due giorni, nel qual tempo s'imbeveranno della loro acqua. Quando saranno ben satolle di acqua, prendete allora un gratticcio, collocatelo a piedi di una tavola, gettatevi sopra da cinque in sei pelli, e colle mani appoggiate sopra la tavola, pigiatele co' piedi; questa maniera di pigiare è particolare. L'Operajo raccoglie le pelli, le ravvolge o ro-

o rotola sotto il tallone della sua scarpa destra ; le dispiega in dietro spignendo forte ; mentre col di dietro del tallone della sua scarpa sinistra, le batte, calcandole colla suola, tirandole, stendendole, e rompendole. Fatta questa operazione sopra tutte le pelli, bisogna tirarle al ferro del Pellicciajo: noi abbiamo spiegato quì addietro il modo di far questo. Tirate che sono al ferro, si distendono all'aria colla lana di sopra, e si sceglie una bella giornata. Il fine di questo distendimento si è di seccare le pelli, per farne di poi uscir la farina, e levar loro il cattivo odore, che hanno, come tutte l' altre pelli a pelo, cui bisogna per conseguenza esporre all'aria come le pelli di agnello: tre o quattro ore che stieno esposte, basta per questo. Asciutte che saranno, le batterete sulla lana colla bacchetta, come altrove dicemmo.

Del modo di tingere a freddo, o di lustrare le pelli.

Altro adesso non resta che saper tingere a freddo il pelo di ogni sorte di animali: questo è il segreto de'Pellicciaj, e quello ch'essi chiamano *lustrare le Pelli*.

Delle droghe, e degli stromenti necessarj per tinger le Pelli a freddo.

Per tingere a freddo o lustrare le Pelli', ecco le droghe, di cui fa di mestieri provvedersi.

Noci di galla: bisogna sceglierle pesanti, nericce, e ben nodrite; *verde rame* tanto in polvere come in pane, ma del più secco, e men pieno di macchie bianche, e quello, ch'ha il più bel verde; *alume di vetro* o d' *Inghilterra*; *vitrio-*

vitriolo minerale di un bel verde turchiniccio, chiaro, trasparente, in grossi pezzi, e ben secco; *arsenico* in grossi pezzi pesanti, lucenti di dentro, e bianchicci di fuori; *sale ammoniaco di Venezia* in pani grossi di cinque dita, grigj di fuori, bianchi, e cristallini di dentro; bianco, netto, secco, e di un gusto acre e penetrante; antimonio a lunghi aghi, brillanti, e rompevoli, e *sommaco* (*a*). Fornito di queste droghe abbiate i seguenti stromenti: un vaso di rame rosso in forma di pera, con due coperchj; l'uno posto di dentro sopra un orlo o risalto; l'altro che s' incastra nel di sopra o nella gola del vaso per di fuori, dove si ferma con due uncinetti che sono ne' lati opposti ne' due manichi: questo vaso dee contenere da dieci in dodici pinte a buona misura.

Accendete del fuoco; mettete il vostro vaso so-

(*a*) Il sommaco *è un arbusto poco dissimile dal sorbo che nasce naturalmente nell' Europa meridionale, in alcuni luoghi dell' America, e in Africa. Ha le foglie lunghe, pennate, e pelose: i suoi fiori crescono in gruppi, e sono rossi come le nostre rose. Il suo frutto è una spezie di uva di una qualità assai astringente; ed il suo seme è quasi ovale, e rinchiuso in iscattolini o capsule. Le sue foglie, e i suoi rami tenerelli ridotti in polvere servono a tingere in verde, ed entrano ancora nella preparazione de' marocchini, e di altre Pelli.*

Gli Antichi ne faceano uso in vece di sale per istagionare le loro vivande; donde i Latini l'hanno chiamato rhus *obsoniorum. Il buon sommaco vuol essere verdastro, e nuovo.*

pra un treppiede; pigliate due once di graſſo di bue; tritatelo minuto; fatelo ſtruggere nel voſtro vaſo; e ſtrutto che ſia, gettatevi due libbre di noci di galla; coprite il vaſo col voſtro primo coperchio, che deve eſattiſſimamente addattarviſi; coprite col ſecondo, e fermatelo con gli uncini. Quando queſto meſcuglio ſarà caldo, piglierete il voſtro vaſo per i manichi; l'agiterete da deſtra a ſiniſtra; poi lo roveſcierete tutto affatto, in guiſa che il fondo ſia rivolto in alto, e il coperchio all'ingiù verſo la terra.

La materia ſi meſcolerà in queſto movimento. Rimettete in appreſſo il vaſo ſul treppiede; tenetelo ſopra il fuoco un'ora, avvertendo di agitarlo, come ora preſcritto abbiamo, di cinque in cinque minuti nella prima mezza ora, e di tre in tre minuti nella ſeconda. Soſtenete il fuoco uguale per una intiera ora; allora più non ſentirete ſuonare le voſtre noci di galla nel vaſo; ma vi ſembrerà, che facciano una maſſa, e mandino un forte odore di bruciato: queſto è il punto, dicono i Pellicciaj, che crepa la noce di galla. Levate il vaſo dal fuoco, non lo ſturate, tenetelo roveſciato, e laſciatelo freddare per ott'ore; allora aprite il voſtro vaſo; abbiate in pronto un mortajo di getto, capace di una ſecchia d'acqua all'incirca; prendete tre pugni delle voſtre noci di galla bruciate; gittatele nel mortajo e peſtatele a piccioli colpi, per non perdere le ſcheggie; riducetele in minutiſſima polvere; paſſate per uno ſtaccio di ſeta; rimettete ſotto il peſtello quello, che non paſſerà per lo ſtaccio: ciò fatto, rinchiudete la voſtra noce di galla bruciata, e paſſata per lo ſtaccio dentro un vaſo di terra inverniciato, cui turerete con diligenza.

Pigliate una quarta parte di un moggio di calce; mettetela in una botte capace di dieci fino a venti

venti pinte a buona misura; lasciate che quivi si spenga: empite dipoi la vostra botte di acqua; agitatela ben bene, e lasciatela riposare fino a tanto che l'acqua apparisca chiara, e limpida.

Fatto questo, ecco come si lustrano le pelli di volpe, di gatto salvatico, di lontra ec.

Pigliate una libbra di alume di vetro, una mezza libbra di sale ammoniaco, una libbra e mezzo di verde rame, una libbra e mezzo di vitriolo minerale verde, la quarta parte di una libbra di alume Romano; mescolate insieme ogni cosa in un mortajo; pestate, riducete in polvere; bagnate appoco appoco coll'acqua di calce preparata; stemperate. Quando il mescuglio avrà acquistato il maggior grado di fluidità, lasciate riposare due ore; allora pigliate delle vostre noci di galla cotte, polverizzate, e stacciate tre libbre; una libbra di litargirio d'oro, una mezza libbra di antimonio ben pesto, e passato; una mezza libbra di calce di piombo parimenti ben passata, e due libbre di miniera di piombo: stemprate il tutto insieme in una tinozza colla vostra acqua di calce. Quando ogni cosa sarà ridotta ad una spezie di pappa, versate sopra a questa pappa quello, che avete preparato nel vostro mortajo, ed aggiugnetevi un poco di acqua, ma in pochissima quantità: perciocchè i due mescugli insieme non debbono fare più che da dieci in dodici pinte, sempre a buona misura. Agitate, e rimescolate bene; lasciate riposare un'ora, e cominciate a lustrare.

Come debba darsi il lustro alle Pelli.

Non bisogna lustrar pelli, che non sieno state ben passate, e digrassate, siccome abbiamo di sopra prescritto.

Per lustrare una pelle stendetela sopra una tavola, in modo che non faccia alcuna piega, che abbia il capo a sinistra, e la culata a destra; agitate la vostra composizione con una spatola; abbiate una scopetta lunga otto pollici, e larga quattro, fatta di setole di porco o di cinghiale lunghe due pollici, perchè i suoi peli entrar possano tra quelli della pellle: Appoggiate la vostra mano sinistra sul capo della pelle; e colla destra tuffate la vostra scopetta nella tinozza, e passatela sulla pelle dalla vostra mano sinistra infino alla culata; fate lo stesso sulle zampe; che la vostra pelle sia stata strofinata colla scopetta, ed i peli sieno tutti uguali; agitate la composizione; tuffatevi dentro di nuovo la vostra scopetta; ripassatela sopra la pelle, ma facendola rivoltare un poco sopra se stessa; questo movimento farà entrare i peli della vostra scopetta tra quelli della pelle: e sfregate così dalla testa fino alla culata. Con questo mezzo il lustro penetrerà a fondo; ma i peli della pelle saranno insieme intralciati, e confusi. Ripigliate per la terza volta del lustro colla scopetta, e ripassate ancora dalla testa fino alla coda, affine di distendere il pelo, e di ordinarlo. Ciò fatto, tuffate una quarta volta la scopetta nella composizione del lustro; applicatela sopra la pelle, e toccatela a piccioli colpi, perchè il lustro, di cui sarà pregna, e caricata, cada sulla pelle.

Guardate allora attentamente la vostra pelle: se il lustro vi sembra ugualmente disteso dappertutto, pigliatela per la testa colla mano sinistra, e per la culata colla destra; fatela scolare un momento sopra la vostra tinozza per non perder nulla della composizione, e stendetela in appresso al sole col pelo all'aria: purchè non fossero pelli di volpe, che in questo caso converrebbe metter-

le

le due a due, pelo contra pelo, col cuojo esposto al sole; e di tratto in tratto rivoltar quella, ch' è di sotto, e metterla di sopra, sempre pelo contra pelo: senza di questa precauzione, il calore del sole farebbe arricciare il pelo, e guasterebbe la pelle. Se volete tuttavia farle asciugare all' aria col pelo scoperto, tenetele all'ombra; ma è cosa più sicura metterle due a due, e pelo contra pelo.

L'ardore del sole riscalda il lustro, lo attacca, e rende la pelle nera, e lucente.

Quando queste pelli sono asciutte, si battono infino a tanto che non n'esca più polvere; si distendono sopra la tavola, e con una scopetta più dura si stregano fortemente dal capo alla coda per riordinare il pelo, e poi si dà loro del lustro come la prima volta.

V'ha delle volpi, che si lustrano fino a cinque volte innanzi di dar loro il fondo.

Della stufa per asciugare le Pelli lustrate.

Ma il lavoro del lustro si accelererà di vantaggio, se si abbia una stufa, nella quale si possa far seccare le pelli, e il lustro si attaccherà più facilmente sul pelo. Questa stufa dee avere da cinque in sei piedi di lunghezza, tre di larghezza, e da cinque in sei di altezza. E' questa un gabinetto, o uno stanzino di tavole commesse insieme, delle quali si sono ben chiuse tutte le commettiture con carta incollata, affinchè il calore non isvapori: l'interno è guernito di chiodi uncinati, ai quali si sospendono le pelli lustrate. Tengonsi quivi due padelle di fuoco accese, l' una ad un capo e l'altra ad un altro, e si chiude la porta. Una precauzione, a cui non si può por mente di soverchio, quando si mettono pelli

in ſtuſa, ſi è che la compoſizione o il luſtro non abbia toccato il cuojo della pelle, e che queſto non ne ſia bagnato, perchè la pelle ſeccandoſi reſterebbe infallibilmente arſa, e bruciata. A tal effetto, quando ſi ha meſſa una pelle in luſtro, ſe ne piglia una non luſtrata, e tenendola colla mano deſtra pel capo, e tirandola col pelo rivolto contra la tavola, ſe ne preme il cuojo colla ſiniſtra: mentre eſſa ſcorre così tra la mano ſiniſtra che la preme, e la deſtra, che la tira, leva via tutto quello, che s'è ſparſo di luſtro ſulla tavola; e quella, che vi ſi eſpone di poi dalla parte del cuojo, e col pelo di ſopra, ovvero la medeſima, non ne piglia più dalla parte del cuojo, e non ſi bagna.

Del dare il fondo alle Pelli.

Quando ſi vede, che la punta de' peli ha ben preſo il luſtro, ſi rifà della compoſizione ſimile a quella, che s'è adoperata per luſtrare, e ſi mette in opera per dare quello, che ſi domanda il *fondo* alle pelli luſtrate; ma per un centinajo di pelli di volpe non ſe ne ricerca più che 25. pinte; ſi divide queſta quantità in due; ſe ne tiene una porzione a parte, e ſi tuffano le pelli nell' altra. A miſura che s'immergono, ſi torcono bene, e ſi gettano nel tino, dove ſi avrà meſſo ſeparatamente il reſto della compoſizione. Quando vi ſono tutte, l'operajo vi entra dentro colle gambe ignude; le calca, e le tiene in queſto tino due giorni, calcandole di otto in ott'ore. Ciò fatto, ſi torcono; ſi pigliano pel di ſopra del quadrato e pel baſſo della culata, e ſi ſcuotono gagliardemente per far ritornare il pelo; e perchè le pelli più facilmente ſi aſciughino, ſi diſtendono ſopra una corda all'aria; non ſi deve abbandonarle in queſto tempo, e ſe ne maneggia il cuojo per impedire

pedire, che non s'induri, scuotendo sempre la pelle, rompendola colle mani, e restituendo il pelo a suo luogo.

Del modo di digrassarle, o rinettarle dal lustro.

Quando le pelli sono asciutte, si rifà della composizione o del lustro, e se ne dà di nuovo una mano per rimettere affatto a suo luogo il pelo. Si fanno asciugare, ed asciutte che sieno, si portano alla cantina, dove si distendono col cuojo contro terra affine di far loro pigliare dell'umidità: allora si ripiglia un pò di grasso di porco con cui leggermente si sfregano sopra il cuojo: sfregate si marrano come dicemmo; marrate e tirate, si passano nella botte da digrassare: ma bisogna innanzi rinettarle bene dal gesso, e dalle ceneri, ch'hanno servito avanti a passare altre pelli, perchè il lustro non si digrassa così, ma con sabbia minutissima, che si fa riscaldare tanto che se ne possa sopportare il calore colla mano. Ci vuole per quindici pelli di volpe una mezza secchia di sabbia; si mette calda nella botte colle pelli; si gira la botte come dicemmo quì innanzi, per una mezza ora; dopo si cavano fuori; si scuotono una dopo l'altra nella botte, e se ne rimettono quindici altre nella medesima sabbia: a questo modo si leva via il più grosso del lustro; e si distacca il resto con altra sabbia. Se la sabbia sembra molto nera, si ripassa un'altra volta, per accertarsi che non rimane lustro superfluo. Dopo questo lavoro si mettono le une contra l'altre, pelo contra pelo, e si serbano. Non si può usare soverchia diligenza, perchè non facciano alcuna piega nel pelo; perchè comprimendosi ancora le pelli una l'altra, questa piega resterebbe.

Altra composizione, o lustro.

Pigliate tre libbre di noci di galla, tre once di verderame, quattro once di sale ammoniaco, due once di alume Romano, due once di litargirio d'oro, due once di antimonio; otto once di vitriolo minerale verde: pestate insieme ogni cosa in un mortajo eccettuata la noce di galla, che si deve stemperare separatamente in una tinozza dopo averla pestata coll'acqua di calce. Stemprate il resto degl'ingredienti in una tinozza, all'uscire del vostro mortajo con acqua simile: ciò fatto, mescolerete il tutto, che non deve fare più che dodici pinte all'incirca. Preparato così questo lustro, ve ne servirete come dell' antecedente.

Altra composizione per dare alla faina il colore del martoro.

Pigliate due libbre di noce di galla cotta, mezza libbra di cruda, ugualmente pesta, tre libbre di miniera di piombo rosso, e una libbra di sommaco. Stemperate questi ingredienti con acqua di fiume, o di cisterna; aggiugnetevi quello, che sarà caduto del vostro lustro, e la feccia, che sarà restata nelle tinozze. Stemperate il tutto in tre secchie di acqua; aggiugnete una libbra di litargirio d'oro, una libbra di alume di vetro, una libbra di vitriolo minerale verde, una mezza libbra di sale ammoniaco, una libbra di verde rame, un quarto di libbra di antimonio crudo, e due libbre di piombo calcinato. Pestate insieme ogni cosa e mescolatela colla noce di galla. Pigliate dipoi un catino grande inverniciato, nel quale metterete da circa la metà di una pinta della vostra composizione. Bagnatevi dentro le

pelli

pelli di faina quattro a quattro immergendovele, e pigiandole, affinchè il pelo prenda il lustro dappertutto; le torcerete, scuoterete, e metterete nella tinozza col rimanente della vostra composizione, che non avranno bevuta; le calcherete quivi co' piedi; e ve le lascierete un giorno e mezzo. In capo a questo tempo mettendo una tavola per traverso sopra la tinozza ne le caverete fuori, e le stenderete sopra la tavola l'una in sull' altra perchè scolino. Scoleranno fino al giorno dietro, e ciò farà loro pigliare il fondo. Di là le porterete al fiume, dove le laverete fino a che l'acqua sia chiara. In appresso le farete asciugare; asciutte che sieno, darete loro una mano colla medesima acqua, che ha fatto loro prendere il fondo; reiterate questa mano più volte, ed ogni volta fate asciugare al sole. Quando vedrete, ch' hanno preso il colore di martoro, l' esporrete all' umidità per raddolcirle col grasso; e finirete col digrassarle nella botte come altrove dicemmo.

Se volete, che le pelli di volpe piglino perfettamente il lustro, abbiate una pietra di calce grossa quanto quattro uova: mettetela in una tinozza con quattro pinte di acqua; aggiugnetevi una mezza libbra di alume; prendete una pelle di volpe non lustrata: bagnate la vostra scopetta in questa composizione: sfregate con essa la vostra pelle come per lustrarla; ma non isfregate a fondo: passate la scopetta superfizialmente: non si ha altro oggetto se non di far prendere questa preparazione alla punta del pelo di volpe, ch' è bianchiccia, o grigia. Ciò fatto esponete le vostre pelli al sole: asciugate, battetele colla bacchetta; scopettatele bene, e poscia lustratele, come detto abbiamo di sopra.

Pre-

Preparazione delle Pelli di cane innanzi di dar loro il lustro.

Pigliate una pietra di calce grossa quant' è la forma di un capello: mettetela in dodici pinte di acqua; quando sarà estinta, prendete due libbre di vitriolo minerale verde, una libbra e mezzo di alume Romano, una libbra di verde rame, e due libbre di litargirio d'oro: gettate il tutto dentro alla calcina estinta: travasate poi in una gran caldaja di rame, cui terrete sul fuoco fino a tanto che il mescuglio sia ridotto a quattro o cinque pinte. Ciò fatto, avvicinate una tavola alla vostra caldaja; stendetevi sopra le pelli di cane le une dopo l'altre: pigliate una scopetta, bagnatela nella composizione; sfregate dipoi caldamente le pelli con essa, e particolarmente ne' luoghi dove c'è pelo bianco. Questa prima preparazione serve a disporre le pelli a prendere il lustro più facilmente.

Maniera di tigrare, e moschettare le pelli di cane, ed ogni altra sorte di pelli.

Per tigrare le pelli di cane, dare a' conigli grigj un'apparenza di ginetta, imitar la pantera, tigrare i conigli bianchi, e generalmente per moschettare ogni sorte di pelli, servitevi della seguente composizione.

Prendete una pietra di calcina del peso di una libbra, spegnetela nell'urina; aggiugnetevi dipoi dell'acqua con un pò di alume, una mezza libbra, all'incirca, cui farete bollir per un'ora; avvertendo, che tutto il vostro mescuglio non oltrepassi la quantità di tre pinte. Pigliate le pelli, che volete tigrare: date loro una mano di questa droga dappertutto, senza disordinare il pelo, e strofinando sempre colla

colla vostra scopetta, scendendo dal capo alla culata. Ciò fatto, esponerle al Sole: bisogna che sieno asciutte, e battute quel medesimo giorno, che fu loro data l' antecedente preparazione. Quando le avrete battute fino a tanto che non n'esca più polvere; scopettatele bene affine di ordinare il pelo; pigliate della composizione, lustrate, ma innanzi di lustrare l' ultime pelli, separate in un vaso una porzione di questo lustro, che vi servirà a tigrare tutte le vostre pelli. A tal fine abbiate un pennello; stendette la vostra pelle sopra una tavola, ed incominciate dal capo; se la pelle fosse tanto lunga, che non potesse comodamente arrivarvi, la farete pendere dinanzi a voi ad una conveniente distanza; vi cignerete con un grembiale bianco di bucato, affinchè sfregando il vostro vestito, il vostro stomaco, e le vostre maniche sulla pelle non ingrassiate la punta del pelo. Fatte queste diligenze, formerete le vostre mosche sulla pelle col vostro pennello bagnato nel lustro. Avvertirete di farle più picciole che sia possibile; quando il pelo sarà asciutto, si discosterà, e le macchie compariranno sempre anche troppo grandi. Moschettate che saranno una volta, le farete asciugare, le batterete bene, le scopetterete sempre secondo la direzione de' peli, affinchè le moschettature non mutino sito; ripasserete sopra di esse il pennello una seconda, terza, e quarta volta, fino a tanto che appariranno nere a sufficienza. Allora lascierete asciugare, batterete, passerete nella botte colla sabbia per digrassare. E se vi paja che le mosche abbiano perduto del loro colore, ne darete loro un' altra mano. Ma quando il lustro è buono, non si danno d'ordinario più che tre mani.

S'imita la tigre, e la pantera nello stesso modo; eccettuato che nel tigramento le macchie sono

no diverſe ; è d' uopo , che l' Artefice imiti la natura, abbia le vere pelli dell'animale dinanzi agli occhi , e ſi conformi ad eſſe più eſattamente ch'egli potrà .

Per moſchettare in grigio le pelli di volpe che ſono roſſiſſime , pigliate quattro libbre di legno d' India, un'oncia e mezzo d' indaco; fate bollire inſieme ogni coſa fino alla diminuzione di una quarta parte : aggiugnete due libbre di vitriolo minerale nero, e caricate le voſtre volpi caldamente colla ſcopetta , come abbiam detto di ſopra.

Modo d' imitare colle volpi bianche le Pellicce Polacche.

Per imitare le pellicce, o fodere polacche con volpi bianche , pigliate per una dozzina di queſte pelli, o all' incirca , più o meno ſecondo la loro grandezza, ſei pinte di acqua di calce , cui metterete in una tinozza , una libbra di vitriolo minerale verde , una mezza libbra di verde rame, tre quarti di libbra di antimonio crudo , un quarto di libbra di vitriolo d' Inghilterra , una mezza libbra di arſenico: peſtate tutti queſt' ingredienti inſieme ; e ſtemperategli coll' acqua di calce : bagnate di poi con queſta compoſizione le voſtre pelli : ma innanzi abbiate l' avvertenza di far liquefare del burro e di ſtrofinare con eſſo con un panno lino la punta del pelo delle voſtre pelli , e di laſciarle freddare . Bagnate che ſieno, le diſtenderete ſul pavimento , dove le laſcierete quattro ore, di là le porterete al fiume, e le laverete ; le farete in appreſſo aſciugare all'ombra , e le maneggierete di tratto in tratto per raddolcire il cuojo.

Da quanto fin quì detto abbiamo ſi ſcorge, che l'Ar-

l'Arte di tignere le pelli a pelo potrebbe essere portata a maggior grado di perfezione: noi passeremo adesso alla maniera di farne il taglio per adoperarle in manicotti, ed altre opere.

Del Taglio delle Pelli per farne manicotti, ed altre opere.

Per tagliar la pelle di una volpe, dopo ch' è ben passata, stendete questa pelle sopra una tavola, col capo rivolto dirimpetto a voi, col pelo di sopra. Abbiate un pezzo di piombo a un di presso della forma di uno scudo, più sottile negli orli: distinguete bene lo spigolo, o il rilievo della pelle; vale a dire la parte dove il pelo è più corto: questa linea si stende dal mezzo della testa fino alla culata, e divide la pelle in due parti uguali: appoggiate fortemente il vostro piombo per l' orlo sopra di questa linea, cominciando dalla testa, ch'è dirimpetto a voi, e tirando la pelle colla mano sinistra, in guisa che questa pelle scorra, fortemente premuta, tra la tavola, e il piombo. Con questo mezzo la parte del cuojo che tocca la tavola si trova segnata colla linea descritta sul pelo lungo lo spigolo. Ciò determinerà da questa parte il mezzo della pelle. Pigliate la vostra regola, applicatela sopra questa linea, e col vostro piombo seguitela sulla schiena, e segnatela.

Se tagliate la vostra volpe in quadro per lustrarla, bisogna che lo facciate per traverso in due luoghi che possano facilmente riconoscersi. Voltate la vostra pelle dalla parte del pelo: fate scorrere la vostra mano dal capo alla culata, incontrerete fra il corpo, e il collo un luogo men fornito di pelo, e di un pelo più basso che il resto della pelle. Questo luogo sarà una delle linee di

di divisione. Fatta questa divisione, leverete una spezie di lingua di pelle lungo lo spigolo, che la dividerà ugualmente. Avrà due pollici all'incirca di larghezza vicino alle spalle; andrà sempre scemando, e finirà in punta nella culata. Farete risalire questa lingua di pelle di due pollici dalla parte della spalla di tratto in tratto. Ciò farà gonfiare lo spigolo della vostra volpe, e darà rotondità al vostro manicotto quando sarà lustrato. Darete a questi quadri venti tre pollici di lunghezza, sopra dodici pollici di larghezza. Quello, che sopravvanzerà da una parte e dall'altra della culata, servirà a riempiere i luoghi dove il capo è men largo che il corpo. Per l'ordinario si lustrano le volpi più rosse. Quanto a quelle, che non si lustrano, non bisogna alterare nè disordinare il capo; ma è d'uopo lasciar la pelle come sta; pigliare il mezzo dello spigolo col piombo, come dicemmo, e dargli da venti due in venti tre pollici di altezza sopra undici pollici di larghezza. Si separano tutte le gole di volpe, che sono bianche. Gli Offiziali degli Ussari ne orlano i loro vestiti. Si adopera la coda per orlare le manicce al di sopra del braccio. Si mettono le zampe in manicce e in mitene, o sia guanti senza dita.

Facevansi una volta de' manicotti di coda di volpe; ma n'è passata la moda, come pure de' manicotti di volpe fatti della pelle intiera. Passavasi la pelle in pasta; vi si lasciavano i denti, e l'estremità delle zampe. Si faceva solo un'apertura a basso della gola, tirando dalla parte del ventre, tanto grande, che si potesse introdurvi la mano; un'altra fra le cosce, sotto alla coda della medesima grandezza; e si lasciava la coda, e le zampe. Le due aperture chiamavansi *l'entrature delle mani*.

Del

Del Taglio delle Pelli di Cane.

Se si vuol tagliare una pelle di Cane, è d' uopo sapere, che v' ha de' cani, che portano due quadrati, ed altri che ne portano un solo. Se la vostra pelle ha trenta quattro pollici di lunghezza, tagliatela per traverso. A tal fine piegatela dalla testa alla coda in due: battete sulla piega, perchè tenga e resista: tagliate, e poscia segnate lo spigolo.

Ciò fatto, non avrete senon pezzi di diciasette pollici. Per arrivare a venti due conviene cercare degli allungamenti.

A tal fine, segnato lo spigolo, tirate sopra la vostra pelle pel di sopra de' quadrati alcune parallele, le quali comprendono tra loro degli spazj, che hanno due pollici e mezzo di altezza. Bisogna formare tre di questi spazj. Tutti questi spazj sono tagliati in due dallo spigolo. Voi pigliate sopra la base del vostro primo spazio due pollici d'ambe le parti dello spigolo, e tirate due linee parallele allo spigolo: lo che forma due quadrati bislunghi, la base di ciascuno de' quali ha due pollici, e l'altezza due pollici e mezzo. Sopra la base del secondo prendete d' ambe le parti dello spigolo quattro pollici, e tirate delle parallele allo spigolo cioè a dire, formate d'ambe le parti dello spigolo de' quadrati bislunghi, ciascuno de' quali ha due pollici e mezzo di altezza, e quattro pollici di base. Prendete sulla base del vostro terzo spazio dall'una e dall'altra parte dello spigolo, sei pollici: tirate ancora delle parallele allo spigolo, e formate due altri parallelogrammi, la cui base ha sei pollici, e l' altezza due pollici e mezzo. Ciò fatto, collocate il vostro quadrato a contra pelo relativamente a voi,

a voi, cioè a dire col pelo distefo dalla vostra parte; tenete il vostro coltello colla mano destra: inclinatevi un poco fulla vostra opera: mettete le vostre due mani fopra il vostro quadrato, e tagliatelo fecondo le linee AB, *ab*; rivoltate la vostra pelle in modo, che le fezioni AB, *ab* fieno parallele al vostro corpo, e fate le fezioni colle linee BC, *bc*; rimettete la vostra pelle com'era innanzi, e tagliate così la vostra pelle a fcala ABCDEF *abcdef*, fino alla linea Ff. Dividete la vostra pelle in due fecondo la linea Ff, e il pezzo A*a*, Ff in due altri, fecondo lo fpigolo, o linea Qq. *Vedi le Tavole*.

Ciò fatto, allungherete il vostro quadrato, addattando due de' vostri pezzi in guifa, che il punto R dell' uno fi ritrovi nel punto Q, e per confeguenza il punto S nel punto Q, e il punto *q* nel punto S.

Tagliate la porzione inferiore della pelle, ch' è al di fotto alla linea F*f* nell' istessa maniera. Con questo mezzo, la pelle, che non portava più che diciafette pollici di lunghezza, ne porterà venti due fopra dodici di larghezza; e questo taglio fi domanda *taglio a fcala*.

Del Taglio degli Orfacchini.

Taglianfi a fcala gli orfacchini, che non hanno fufficiente lunghezza, e questa fi è la maniera di dar loro quello, che ad essi manca.

Quando fi destinano gli orfacchini a far manicotti da uomo, fi tagliano ancora in altro modo. Si fegna lo fpigolo, e fi fegnano in alto dello fpigolo nove pollici da ciafcuna parte, il che dà diciotto pollici di larghezza: fi piglia il coltello, fi passa la mano abbasso della culata contra lo fpigolo, come fe fi volesse dividere l'orfacchino

in

in due ; si taglia quindi in isghembo , in guisa che la sezione termini in alto otto pollici discosto dallo spigolo ; e si fa lo stesso dall'altra parte . Si ha allora un pezzo di pelle , fatto a cono , la cui punta è nel fine della culata . Si fa rientrare questa punta dentro de' due pezzi, facendo discendere i due pezzi da cinque in sei pollici più abbasso della punta , lo che dà un accrescimento d'incirca otto pollici sopra di questa pelle.

Se il pelo di un orsacchino non è gran fatto corto, non se gli dà per un manicotto da uomo più che da ventisei in ventisette pollici ; s' è molto corto se gliene dà da ventinove in trenta , Quanto alla larghezza del quadrato , ella è di diciotto pollici.

Del Taglio di una pelle grande d' Orso.

Pel taglio poi di una pelle grande di orso , dalla quale si possono cavare due manicotti da uomo , *se ne vegga il modello Fig.* 2. Si levano via in prima i ventri della pelle da ciascun lato , dove non sono tanto guerniti di pelo , che si possa lavorarli col corpo. Si segna lo spigolo; si gira la pelle dalla parte del pelo ; si piglia il piombo ; e si descrive sotto alla nuca del collo un tratto forte , che possa distinguersi dalla parte del cuojo , siccome abbiamo prescritto di sopra . Questo tratto rappresentato dalla linea *aa* deve arrivare disotto alle due zampe del davanti . Si forma un simile tratto *bb* abbasso , che arrivi di sopra alle due zampe di dietro . Lo spazio compreso fra le linee *aa bb* sarà il corpo, la sola porzione della pelle , per la quale, propriamente parlando , sarà fatto il lavoro. Dipoi si taglia questo corpo col coltello in tanti pezzi

quanti vi sono spazj particolari terminati da linee.

Avrete dalla parte della nuca del collo delle semi palette 333 ; Sollevate queste ultime palette sopra le maniche delle palette grandi 2,2 in guisa che le code 4,4,4, delle semi-palette 3,3,3, sieno applicate alle code 44 delle palette intiere 2,2 ; seguite la medesima disposizione abbasso ; cioè a dire, disponete le ultime palette 7,7, rispetto alle palette grandi 8,8,8, come abbiamo prescritto di collocare le mezze palette 3,3,3 rispetto alle palette grandi 2,2 ; collocherete in appresso le due palette grandi 2,2 rispetto alle palette grandi 8,8,8, in maniera che le code inferiori delle palette 2,2, corrispondano alle code superiori delle palette 8,8,8. Allora la vostra pelle si troverà allungata di una quantità più o men grande secondo l'ampiezza della pelle. Se l'allungamento non è molto grande, innalzerette i pezzi del capo, ed abbasserete quelli della culata di una maggior quantità; e dirigerete il vostro taglio sopra le linee della Figura 3.

Per lavorare comodamente il manicotto tagliato sopra il modello della *Fig.* 2. si piega la pelle dal capo alla culata col cuojo di dentro ; si batte sulla piega perchè resti segnata sul cuojo, si taglia secondo la linea segnata ; si fanno cucire gli angoli ; cuciti che sono si fanno negli orli, che formano la lunghezza del manicotto, alcune tacche, come si vede nella *Fig.* 4. Col mezzo di queste tacche, i cui pieni e i vuoti si corrispondono, si rotonda senza difficoltà il manicotto. Si distende per lungo facendo entrare i risalti ne' vuoti della quantità conveniente ; si levano via in appresso due picciole strisce di pelle lungo i ventri, alte di nove pollici e mezzo, e larghe dieci ; si orlano i lati de' quadrati, che for-

formano l'entratura del manicotto, ed il manicotto sarà finito. Questo taglio si domanda *taglio in paletta*.

Osservate 1. che sopra le nostre figure le ciffre sono disposte in modo, che se si ha l'avvertenza di collocare le medesime sopra una medesima linea, innalzando, ed abbassando i pezzi, i quadrati si troveranno formati.

2. Che quando la pelle è tagliata, e i suoi pezzi appuntati, cioè a dire cuciti al loro luogo, bisogna pigliare una picciola tavola di tre pollici in quadrato, grossa tre linee, e appuntata da una parte, la quale si domanda *Scaramella*; ed abbattere le cuciture colla scaramella; poi livellare il quadrato; segnare il mezzo col piombo; da ciascun lato della linea del mezzo lasciare un mezzo pollice, lo che forma un pollice lungo tutto lo spigolo; tagliare il quadrato per strisce, sempre longitudinali, le quali non abbiano più che un mezzo pollice di larghezza eccettuata quella del mezzo, e collocare tra queste strisce un nastro di filo largo quattro linee che vi si cuce sopra; il che serve ad allargare il quadrato. E' d'uopo usare grande attenzione per non confondere insieme le strisce.

La *Figura* 5. rappresenta ancora un taglio di Orsacchino, nel quale v'ha di che fare due manicotti.

Tagliate la vostra pelle; cucitela; abbattete le cuciture colla scaramella, segnate lo spigolo; dividete per strisce di un pollice di larghezza come sopra; mettete le vostre strisce, come vedete *Fig.* 6. in guisa che tutte le strisce, che hanno una medesima ciffra, sieno poste una accanto dell'altra, e cucite insieme, e lo spigolo si ritrovi tanto in uno come nell'altro quadrato. Finite al solito.

Taglio della Pelle di Lupo Cerviere.

Ecco un altro taglio, che può convenire al lupo cerviere, nel quale vi foſſe di che fare due manicotti.

Stendete la pelle ſul ſuo quadrato dalla parte del cuojo; ſeparatene le zampe in punta come vedete *Fig.* 7. cucite queſti luoghi; voltate di poi la voſtra pelle dalla parte del pelo; tirate le linee della nuca del collo, e della culata dove il pelo è differente, ſicchè il corpo ſi trovi compreſo tra queſte linee. Tagliate queſta pelle ſecondo le linee *Fig.* 7., allungatela poſcia della quantità che conviene, accreſcendo, e ſcemando le dimenſioni a voſtro talento. Ciò fatto, cucite i pezzi, fatevi andar ſopra leggiermente la ſcaramella: e innanzi, ſe volete, mettete la voſtra pelle per due ore nella cantina per ammolirla; abbattete le cuciture, tagliate un poco il baſſo della culata, intaccando leggiermente quello, che appariſce con de' fiocchetti; date al voſtro manicotto la ſua altezza; ſeparate la teſta della pelle; dividete il tutto con linee ſegnate ſopra il cuojo, diſtanti un pollice una dall' altra; fate lo ſteſſo delle ſtriſce; accoppiate queſte ſtriſce ſecondo la *Fig.* 8. cucite inſieme le ſtriſce di queſta figura, ſegnata con una ciffra ad ogni capo, ed inſieme quelle, che non lo ſono. In queſto taglio i ventri ſi trovano tanto in uno de' quadrati del manicotto, come nell' altro.

Si adoperano anche le zampe, e la teſta in manicotti ed altre opere, ma ſono di poco valore.

Del-

Delle varie sorte di Pelli.

Distinguonsi generalmente due sorte di Pelli: quelle, che ci danno i Paesi caldi sono inferiori di molto a quelle de' Paesi freddi, e quindi le prime si chiamano *Pelli ordinarie*. Le Pelli più belle, e più preziose, come il martoro, la volpe nera, l'ermellino, lo scojattolo di Olanda, il castore ec. ci vengono di Svezia, di Danimarca, di Moscovia, di Laponia, di Siberia, e dalle Regioni Settentrionali dell'America; ma la Siberia è il vero magazzino delle belle Pelli. I rei, che si mandano colà in esiglio dalla Moscovia sono obbligati ad andare a caccia; sono alimentati, ma quello, che prendono è tutto a profitto di sua Maestà Czariana.

Il *Martoro*, di cui si fa tanto uso nelle fodere degli abiti, ci viene dalla Biscaglia, dalla Prussia, dal Canadà, e da molti altri luoghi; ma il più stimato è il *Siberiano* quello, che da noi si chiama *Zibellino*, il più nero e il più caro. Ma fannosi delle frodi sotto il cerchio Polare del pari che che nella Zona temperata.

I Siberiani, e i Russi hanno ritrovata la maniera di tingere il Martoro rosso, e di renderlo così nero quanto è quello che ha il più bel nero naturale. Il sugo di cedro è ciò che s'è trovato di meglio per mangiare il colore, e per mettere in chiaro la frode.

Le fodere di Martoro Zibellino le più ricercate sono quelle fatte solo della punta delle code di questo animale. Per fare maggiormente spiccare la sorprendente bianchezza dell'*Ermellino* i Pellicciaj hanno in costume di tavelar con moschettature nere, attaccandovi di chiazzarlo in tratto de' pezzetti di pelli di agnello di Lom-

 bardia,

bardia , la lana de' quali è di un vivissimo nero.

Quello, che chiamasi *scojattolo di Olanda* è la pelle dello scojatolo de' paesi freddi: è diverso da' nostri in quanto che essendo rosso come questi di state, diventa grigio in inverno. Colla pelle della schiena si fa quello, che da' Francesi chiamasi *Petit gris*, e da noi *Dosso*. Il ventre è bianco quanto, e più dell'ermellino; è orlato da ciascuna parte da una striscia nera, cui si mette grandissima cura per conservare. Quando la pelle è alternativamente variata nel ventre, e nel dosso dell'animale è assai più ricca.

SPIEGAZIONE

Delle Tavole del PELLICCIAJO.

Taglio delle Pelli.

TAVOLA III.

I diversi tratti della Figura indicano non i diversi colori della pelle, ma i pezzi ne' quali si taglia.

Fig. 1. Taglio di una Pelle detto a *scala*.
2. Maniera di tagliare una pelle di orso.

TAVOLA IV.

Fig. 3 Taglio di una Pelle detto *a paletta*.
4 Maniera di tagliare le due estremità di un manicotto dopo ch'è stato ritagliato.

TA-

TAVOLA V.

Fig. 5 Altro taglio di un orsacchino per formare due manicotti.
6 Maniera di cucire i pezzi di un manicotto dopo ch'è stato ritagliato.

TAVOLA VI.

Fig. 7 Taglio della pelle di un Lupo cerviere, che può bastare a fare due manicotti.
8 Maniera di cucire i pezzi di un manicotto di lupo cerviere dopo ch'è stato ritagliato.

TAVOLA VII.

Stromenti.

La parte superiore di questa Tavola rappresenta una bottega di Pellicciajo, dove molte persone in *a* vendono, ed altre in *b* comprano pellicce, intanto che un operajo in *c* attende a battere delle pelli; veggonsi in *d* de' manicotti nelle loro guaine, o scattole, e in *e* delle pelli sospese al soffitto: la bottega è tutta all'intorno fornita di scansie nelle quali sono de' manicotti nelle loro guaine, o scattole; ed altre pellicce più abbasso: in *f* è una pelliccia foderata di pelle; in *g* un cartone pieno di pellicce; in *h* una padella; in *ii* degli scannelli o altri sedili per comodo de' forestieri.

La *fig.* 9 rappresenta un coltello da preparare. A la lama. B il manico.
10 Regola di trenta pollici.
11 Coltello da scarnare. A la lama. BB i manichi.

12 La Marra A la lama . BB le punte. C il ceppo.
13 Il cavalletto. A il cavalletto. B la gambetta. C il palo.
14 Bacchetta da batter le pelli.
15. 16. e 17. Aghi da taglio. AAA le teste. BBB le punte.
18 Forbici. AA le parti taglienti. B la molla.
19 Grosse cesoje. AA le parti taglienti. BB gli anelli.

TAVOLA VIII.

Fig. 21. Digrassatojo. A la botte. B il coperchio. C la manetta. DD i sostegni.
22 Banco da tirare le pelli. A la pertica. B la girella. CC i palettoni. DD il loro sostegno. EE ec. i contra-forti. F la tavola. G G i Cavalletti.
23 Spugna.
24 Graticcio.
25 Mastello.
26 Raschiatojo. A la lama. B il manico.
27 Ferro da pellicciajo. A la lama. BB le girelle. C il ceppo.
28 Vaso di rame destinato a far riscaldare le droghe.
29 Mortajo. A il mortajo. B il pestello.
30 Staccio di seta.
31 Vaso di terra inverniciato.
32 Scopetta.
33 Tinozza.
34 Botte.
35 Pennello da chiazzare, o macchiare le pelli. A il pennello. B il manico.
36 Elevazione, e
37 Profilo dello scudo di piombo da segnare.

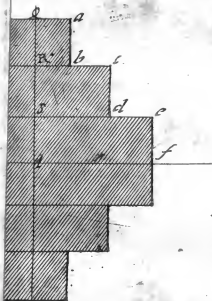
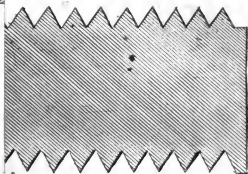
38 Sca-

Tav. III. pag. 119

Fig. 4

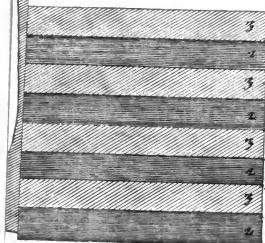
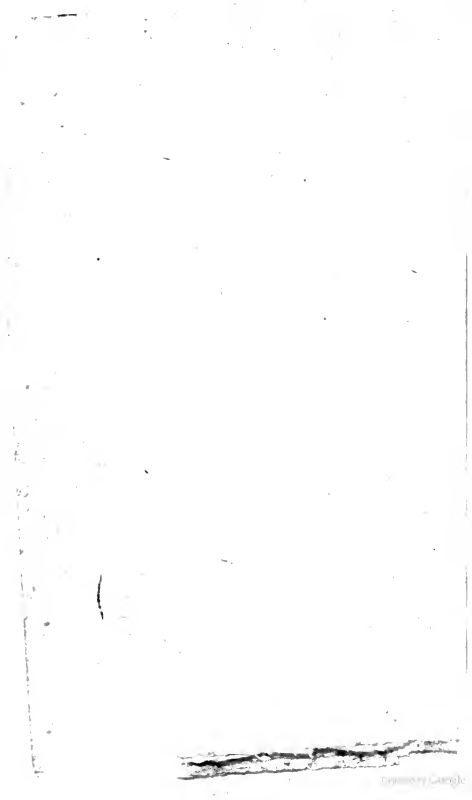
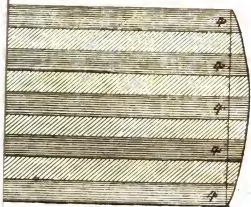
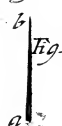
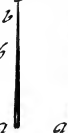
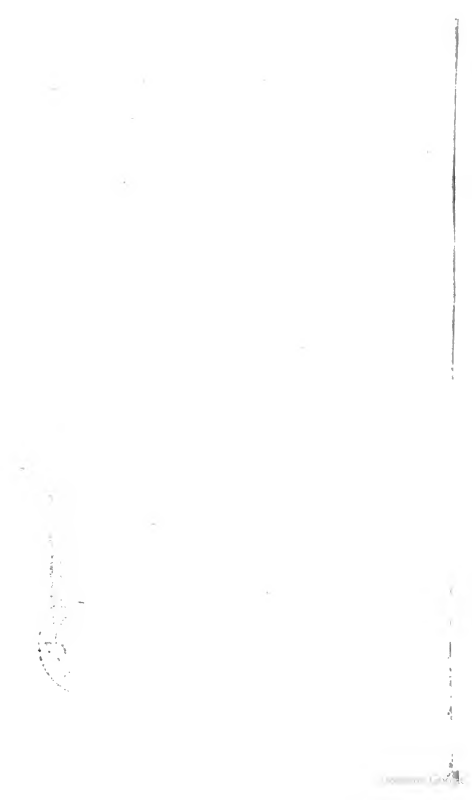
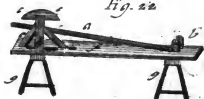
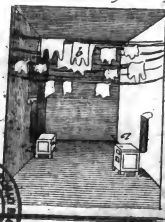
Fig. 6

3
2
3
2
3
2
3
2

Fig. 8

4
4
4
4
4

Fig. 20
a
a
Fig. 19
a
a
b
b
b
b
a
a
Fig. 18
b
Fig. 14
b
a
b
Fig. 15
Fig. 17
b
b
b
Fig. 16
a
a
a

Tav. VIII pag. 119

38 Scaramella. A la punta.
39 Elevazione della ſtufa da ſeccare le pelli. A A le padelle. B B ec. pelli diſteſe ſopra corde.

PELO (Uſo nell' Arti del).

Queſta ſpoglia, che ci viene ſomminiſtrata da diverſi animali, come lepri, conigli, caſtori, cammelli, buoi, cavalli, pecore, capre ec. è uno de' principali alimenti delle noſtre Fabbriche. Gli uomini han meſſo in uſo queſta materia prima del cotone; e della ſeta, ed hanno incominciato dal farne una ſpezie di feltro, meſcolandola con qualche umore denſo, e tenace.

L'induſtria pervenne dipoi a filarla per fabbricarne delle veſti morbide, e comode. Ma tutti gli animali non danno già un pelo buono ad eſſer filato. Si poſſono adunque generalmente diſtinguere due ſorte di Peli, gli uni atti alla filatura, e gli altri, che s' impiegano tali e quali ſono ſtati tolti di doſſo all'animale.

Del Pelo di coniglio, di lepre, e di caſtoro.

Il Pelo di coniglio, di lepre, e di caſtoro è di un grand'uſo nella fabbrica de' cappelli; ma il più pregiato di tutti è quello dell'ultimo di queſti animali per la ſua morbidezza, e dolcezza, del quale ſi fanno que' bei cappelli, che chiamanſi *caſtori*. Nella pelle di caſtoro ſi diſtinguono comunemente due peli, il groſſo, e il fino. Il groſſo viene ſtaccato il primo, e non è buono a nulla. Riſpetto al fino, ſeparato ch'ei ſia dalla pelle, ſi diſtribuiſce in due claſſi, e talvolta in tre; il *bianco*, il *bel nero*, e l'*Ingleſe*. Il *bianco* è il pelo, che ſta ſotto il ventre del caſtoro; il bel

nero

nero si trova sul dosso; e l'*Inglese* occupa il mezzo tra il bianco, e il nero, ed è quello, che veste i fianchi dell'animale. Il bianco serve alla fabbrica de'cappelli bianchi; ma se ne possono anche far fare de'neri. Riguardo al bel nero, e all'Inglese, non possono servire che per fare de'cappelli neri. L'Inglese è il più prezioso, e il più lungo. *Vedi* l'Articolo CAPPELLAJO.

I Facitori di calze al telajo ne comperano talvolta per farlo filare, e fabaricarne delle calze metà seta, e metà castoro. Per dare una maggior estensione al commercio, ed accrescere ancora il servigio, che si ritrae dal castoro, si è tentato di far uso del suo pelo anche nella Drapperia, ma la sperienza ha mostrato, che i drappi fabbricati con questo pelo, quantunque mescolato con lana di Segovia, non riteneva troppo bene la tinta, e ch'essi diventavano secchi e duri come il feltro.

Del Pelo di Bue, e di Cavallo.

Anche il pelo del bue benchè in apparenza spregevole, ha non pertanto i suoi usi. Quello della coda dopo essere stato cardato, e bollito fornisce una parte del crine, di cui i tapezzieri, ed altri artigiani si servono, e quello del restante della pelle serve a far la borra, di cui si guerniscono le selle de'cavalli, e il basto de'muli.

Così pure il crine del cavallo serve a far bottoni, staccj, tele, ed archetti per gli stromenti da corda, e per riempiere altresì in vece della borra le selle, ed alcuni mobili. *Vedi* ancora l'articolo CRINIERE.

Del

Del Pelo di Cammello.

Il pelo di Cammello, che ci viene dal Levante per la via di Marsiglia, si fila, e se ne fanno delle stoffe, oppure si mescola con altri peli, ch' entrano nella fabbrica de' cappelli.

Del pelo di Pecora, e di Capra.

L'uso del pelo di pecora, detto comunemente *lana*, nelle manifatture e nell'arti è tanto noto, che non è d'uopo, che ne facciamo quì parola, tanto più che se n'è a lungo parlato nell' Articolo PANNI LANI.

Quanto poi al pelo di Capra, egli si adopera per fabbricare quelle belle stoffe tanto note sotto il nome di Ciambellotti. La maggior quantità di pelo di capra, che si adopera nelle più belle fabbriche di questi drappi ci vien recato dalla Barbaria, dall'Asia minore, e dall'Indie.

Questa mercatanzia è la più difficile a conoscersi sì perchè ve n' ha di qualità assai diverse ed in gran numero, come ancora perchè può essere di leggieri adulterata. Il difetto più comune, che in essa si ritrova, è la mistura di lana col pelo di capra.

Il pelo di capra d'Angora è generalmente più stimato di quello di Beybazar. Egli è più fino, e si lavora più facilmente. Tuttavia quello di Beybazar è più bianco dell'altro, perchè prima di filarlo lo lavano col sapone per dargli quell' occhio di bianchezza, che per altro non ne migliora la qualità. Gli Ebrei lo distinguono dall' altro per l' impressione, che lascia alle dita di sapone.

PELTRAJO.

Il Peltrajo è l' Artefice, che fabbrica, o fa fabbricare, che vende, e compera ogni forte di vasellame, utensili, ed opere di stagno. Egli è così chiamato da quella composizione di stagno misto con altri metalli, che adopera ne' suoi lavori, e che si domanda *Peltro*.

Noi abbiamo parlato nell' Articolo FONDITORE DI STAGNO di questa lega, o composizione, e del modo di farla, ma essendoci dipoi venute sotto agli occhi alcune osservazioni intorno ad essa del Sig. *Giusti* celebre Chimico Tedesco, noto per molte opere utili da lui pubblicate, crediamo di dover farne di nuovo quì parola riportando l'estratto di quello ch' egli dice nelle sue *Opere Chimiche* stampate a Berlino sopra le diverse maniere di allegare lo stagno.

Osservazioni del Sig. Giusti *sopra le diverse maniere di allegare lo stagno*.

Le diverse sostanze metalliche, colle quali comunemente i Peltraj allegano lo stagno, sono piombo, rame, ottone, o rame giallo, tombacco, ferro, zinco, bismuto, o infine regolo di antimonio. Talvolta fanno entrare uno o molti di questi metalli, e di questi semi-metalli nella loro lega, e ciascun Peltrajo fa sovente un gran mistero della sua lega, cui egli crede d' ordinario migliore che non è quella del suo vicino. Il Sig. *Giusti* ha giudicato pertanto di dover esaminare gli effetti, che queste differenti sostanze possono produrre allora quando sono unite collo stagno.

Del-

Della lega dello ſtagno col piombo.

1. Il piombo dovrebbe eſſere eſcluſo affatto dalle leghe di ſtagno; in fatto quantunque egli renda i vaſi di ſtagno di minor coſto, e più facili a lavorare, il piombo è cagione, che lo ſtagno diventa più preſto nero all' aria. Ma quello, che importa ancor maggiormente ſi è, che il piombo dev' eſſere riguardato come un vero veleno; tutti i ſali, e tutti gli acidi operano ſopra di lui, e lo fanno paſſare inſieme con gli alimenti nello ſtomaco, dove può fare grandiſſime ſtragi.

Il Sig. *Giuſti* riferiſce un fatto, del qual egli fu teſtimonio, e che prova chiaramente il pericolo, che vi è nel ſervirſi di vaſi di ſtagno allegato col piombo: dice, che in Saſſonia tutta una famiglia fu attaccata da una lunghiſſima, e particolariſſima malattia, nella quale i Medici nulla inteſero per lungo tempo infino a tanto che in ultimo ſi ſcoperſe, che queſta malattia procedeva dall'aver mangiato del buttiro, ch'era ſtato conſervato in un vaſo di ſtagno allegato col piombo.

Della lega dello ſtagno col rame.

1. Il rame, tanto puro come ingiallito col zinco, com'egli è nell'ottone, e nel tombacco, rende lo ſtagno ſonante, e gli dà conſiſtenza, ſe ſe ne mettono due o tre libbre ſopra un quintale di ſtagno, che diventa con queſto molto ſomigliante all' argento; ma è ſtato provato abbaſtanza che l' uſo de' vaſi di rame in una caſa non può eſſere che di ſommo pericolo.

Del-

Della lega dello stagno col zinco.

3. La lega dello stagno col zinco non è nemmen essa senza pericolo, questo semi-metallo deve nuocere alla sanità, poichè dice il Sig. *Giusti*, contiene una sostanza arsenicale, che le sue esperienze gli hanno fatto scoprire; alcuni grani di fiori di zinco presi internamente bastano a fare una grandissima rovina nel corpo umano; ed inoltre il zinco si discioglie con somma facilità in tutti gli acidi, ed ancora in ogni sorte di aceto. In fine essendo il zinco volatilissimo, si sviluppa, e si dissipa ogni volta che si fa fondere lo stagno, con cui è allegato.

Della lega dello stagno col ferro, col regolo di antimonio, e col bismuto.

Ciò posto, le sostanze, che si potrà far entrare senza pericolo nella lega dello stagno sono 1. il ferro, il quale, come si sa, non ha una qualità, che sia nociva all' uomo, e che per contrario in certi casi è ottimo rimedio. Quindi, benchè questo mettallo sia intaccabile dai sali, non potrà tuttavia produrre alcun male. 2. il regolo di antimonio, il quale si può allegare sicuramente collo stagno, attesochè i sali, ch' entrano negli alimenti non lo disciolgono. 3. il bismuto, quantunque l'uso interno di questo semi-metallo non sia al tutto esente da pericolo, non si ha nondimeno a temere i suoi cattivi effetti nella lega dello stagno, perchè non si scioglie che con somma difficoltà negli acidi più forti. Da queste riflessioni il Sig. *Giusti* conchiude, che il ferro, il regolo di antimonio, e il bismuto sono quelli, che si può far entrare impunemen-

nemente nelle leghe dello stagno. Ecco la maniera con cui si deve condursi.

Metodo per allegare lo stagno colle tre sopraddette sostanze.

Si piglierà del regolo di antimonio; il mezzo per averlo a buon mercato sarà prendere una libbra e mezzo di antimonio crudo, che si ridurrà in finissima polvere, e si mescolerà con una libbra di carbone polverizzato; si metterà questo mescuglio in un piatto di terra non verniciato, e guernito esteriormente di un intonaco di terra grassa; e si disporrà il mescuglio in guisa, che non abbia più che un pollice di grossezza. Si farà così calcinare il mescuglio rimenandolo senza interruzione fino a tanto che più non parta da esso alcun odore di zolfo, e la materia sia diventata rossa in tutte le sue parti; con questo mezzo avrassi una calcina di antimonio, che si mescolerà con una libbra e mezzo di *flusso* nero, fatto con tre parti di tartaro crudo, ed una parte di nitro che si farà detuonare con un carbone acceso. Metterassi la calce di antimonio col *flusso* nero in un coreggiuolo, che si metterà nel forno di fucina; si farà liquefare il mescuglio, e quando sarà liquefatta ogni cosa, si lascierà freddare il coreggiuolo, si romperà, ed avrassi all'incirca una libbra di regolo di antimonio atto a fare la lega, che segue.

Si piglierà una libbra del regolo quì descritto, vi si aggiugnerà una libbra e mezzo di limatura di ferro, ben lavata, e seccata in appresso. Si mescoleranno bene queste due materie dopo averle polverizzate; si metteranno in un coreggiuolo, che si empirà fino a meno di un pollice; coprirassi questo coreggiuolo con un coper-

perchio, e si metterà in un forno a vento, e in un forno di fucina. Quando il mescuglio sarà liquefatto, lo che avverrà più o men presto secondo la forza del fuoco, che si darà; vi si aggiugnerà una libbra di bismuto, e si attizzerà il fuoco perchè le sostanze insieme mescolate entrino perfettamente in fusione; allora vuoterassi la materia liquefatta in un cono, ed avrassi una lega di un color bianco, e brillante, che peserà da circa a tre libbre. Si uniranno queste tre libbre ad un quintale di stagno: si faranno fondere insieme, ed avrassi una lega di stagno sodo, sonoro, di un color bello quasi al par dell' argento, in somma che punto non la cederà allo stagno sonante d' Inghilterra.

Della maniera di gettar lo stagno negli Stampi.

Innanzi di mettere lo stagno in opera è d'uopo farlo fondere; a tal effetto il Peltrajo deve avere una caldaja di ferro, la quale tenga a proporzione di quello, ch'egli ha a fondere. A misura che lo stagno si va liquefacendo, si ha l' attenzione di levar via le ceneri, che si adunano sopra lo stagno: queste ceneri non sono che una spezie di calcina di stagno, che si fonde di bel nuovo, e che si riduce in stagno mescolandovi del grasso, o della pegola ragia.

I Peltraj hanno due sorte di stampi, i quali sono d'ordinario di rame; cioè quelli, che servono per la *Piatteria*, e quelli che servono pel *Vascellame*. Gli stampi per la prima sono composti di due pezzi, uno che forma il disopra, e l'altro, che forma il di dentro, Questi due pezzi lasciano tra di loro un vuoto, nel quale si versa il metallo che dee formar l' opera. Gli

stam-

ſtampi pel vaſellame ſono compoſti di quattro pezzi, due pel baſſo dell'opera, e due per l'alto.

Innanzi di gettar negli ſtampi, conviene prepararli. La preparazione conſiſte nel nettare, e pulire gli ſtampi con pietra pomice polverizzata, ſtemperata con albume di uovo, che vi ſi applica ſopra con un pennello; e poſcia ſi fanno riſcaldare per di fuori.

L'abilità per ben gettare ſtà nel ſaper conoſcere il vero grado di calore, sì dello ſtagno fonduto, che dello ſtampo; e ciò ſi apprende unicamente colla pratica, e coll'eſperienza. Il vaſellame di ſtagno fino deve gettarſi più caldo, che non è quello di ſtagno comune ed ordinario, perchè ſuona meglio. Quando lo ſtampo è caldo abbaſtanza, ſi piglia con de' pezzi di cappello, ſe ne mettono i pezzi orizzontalmente uno ſull'altro, e col mezzo di un cerchio di ferro ſi fermano bene inſieme: in appreſſo ſi collocano verticalmente, in guiſa che il *getto*, cioè, a dire, quella ſpezie di canaletto, per cui deve ſcorrere il metallo, ſia in alto. Si attigne dello ſtagno nella caldaja con una cucchiaja di ferro, e ſi getta il pezzo di un ſolo getto per quanto è poſſibile. Toſto ch'è rappigliato, ſi abbaſſa lo ſtampo, ſi batte ſopra il lato con un maglio di legno; lo ſtampo ſi apre, e ſi leva via il pezzo ſollevandolo con una lamina di coltello. Tenendo ſempre la medeſima condotta ſi gettano ſucceſſivamente quanti pezzi ſi vuole.

Del modo di torniare i Piatti, e i vaſi di ſtagno.

Gettati che ſi ſono a queſto modo i piatti e i vaſi di ſtagno, non rimane a far altro al Peltrajo, che torniarli. Queſta ultima operazione conſiſte nel levar loro col mezzo di alcuni ordigni

il color languido, e bianchiccio, ch'han preso nello stampo, per dar loro il vivo, e il bruno, di cui abbisognano per essere perfezionati, ed una figura più vaga e più perfetta, che non è quella, ch'hanno di già ricevuta.

Per fare questa operazione il Peltrajo apparecchia in prima la sua *impronta*, la quale serve per torniare i piatti, o il suo *calibro* pel vasellame; questi ordigni sono di legno torniati, e formati colla figura, e colla proporzione de' differenti pezzi, tanto pel di fuori, come pel di dentro; o veramente hanno un fodero, o buco quadrato guernito di stagno, formato dal perno dell'albero del tornio, nel qual egli entra: in appresso si ferma il suo pezzo sopra di queste impronte, o calibri, se si hanno a torniar vasi, col mezzo di piccioli raffi, o rampiconi di ferro, che tengono il pezzo sopra l'impronta per l'estremità dell'orlo, incominciando dalle parti di dietro, e dopo da quelle di dentro sulla medesima impronta ch'esser deve scavata della grandezza, e della forma del pezzo; e perciò è d'uopo averne tante quanti sono gli stampi di diverse grandezze; ovvero si tornia in altro modo, attaccando i pezzi, saldandoli a tre goccie sull'orlo col ferro sopra un pezzo di stagno montato sul tornio.

Se si ha a torniare de' vasi si adattano sopra il calibro, che si ha montato sopra il perno, e ch' è torniato proporzionatamente alla grossezza del pezzo, che si vuol mettervi di sopra; si fermano battendo con un martello sopra una tavola appoggiata contra il pezzo, mentre gira, fino a tanto ch'egli sia ben fermato e giri uniformemente. Ma vi è un'altra maniera più diligente, e più sicura, particolarmente per pezzi lunghi, che si domanda *torniare alla punta*; questa punta è una vite, che cammina in una chiocciola inse-

rita nel *porta punta* della destra del tornio a un dipresso come la vite di una morsa di chiavajuolo, e col mezzo di una manetta, o di una cavicchia si spigne avanti, e si tira indietro questa vite, la cui estremità quasi appuntata si unisce ad un pezzo di legno, o di piombo, che s'incastra in cima del pezzo, che si tornia, in modo che lo mette in giro e lo trattiene senza, che si sconcerti nè che possa fuggire.

Come prima il pezzo è ben accomodato e disposto: tenendo l'Artefice il suo graffietto sotto il braccio, e posto sulla spranga, cui tiene insieme colla mano sinistra, lo conduce colla destra con un movimento uguale, e regolato, facendogli tagliare lo stagno: lo che forma quello, che chiamasi *raschiature*; questa prima operazione si domanda *abbozzare*. Si prendono dipoi de' graffietti, che tagliano meno, perchè si fanno passare sopra un cuojo, dove si ha messo della calce di stagno; questi graffietti chiamansi *pialle*, e in ultimo si finisce con un brunitojo. Quando si adopera, è di mestieri spargere innanzi con una scopetta dell' acqua di sapone sul pezzo, e non appoggiar troppo forte il brunitojo, nè fermarsi per non fare dell'onde; basta cancellare solamente i tratti del graffietto, e si asciuga l'acqua di sapone dopo che si ha brunito con un panno lino dolce, che chiamasi *brunitojo* mentre il pezzo ancora gira.

E' d'uopo osservare, che i buoni ordigni in mano di un abile Artefice contribuiscono a far bello il lavoro. Ciascuno ha la sua maniera per dare ad essi un taglio, o filo, che convenga al suo gusto; ma generalmente i graffietti quadrati, quadrati semi-rotondi, a due lati, in punta ec. debbono anteporsi a tutte l'altre forme. I graffietti, i raschiatoj, e i brunitoj hanno ad essere temperati, e del miglior acciajo di Germania. E' d'

 uopo

uopo avere una mola per arruotarli ed una buona pietra d'Inghilterra per dar loro il filo.

Vi sono de' brunitoj di diverse figure per la piatteria e pel vasellame, e per riparare, e finire.

Per torniare de' piatti di una grandezza straordinaria, o delle salattiere, o gran bacini, che pesano fino a 20., o 25. libbre, o infine altri pezzi troppo pesanti, in vece di far andare il tornio colla ruota, lo che non è quasi possibile, s'inserisce come in un manico una manetta nell' estremità posteriore dell'albero del tornio, col mezzo della quale si gira un pezzo come si gira una mola di coltellajo e con questo mezzo se ne viene più facilmente a capo.

E' d'uopo osservare, che per torniare il vasellame, l'artefice conduce i suoi graffietti, e i suoi brunitoj quasi perpendicolarmente, ora dal basso del suo pezzo al mezzo ascendendo, ed ora dal mezzo scendendo abbasso, e premendo sopra i suoi stromenti affine di tagliare ugualmente dappertutto lo stagno, ed il pezzo non sia falso, cioè a dire, grosso in un luogo, e sottile in un altro: quando si vuole assottigliare un pezzo, si ripassa molte volte il graffietto che abbozza, e pel vasellame si conduce il graffietto sotto il pezzo orizzontalmente, ora da destra a sinistra, e da sinistra a destra, e così pure il brunitojo, ma men di sotto che il graffietto, e la migliore maniera si è di non passarlo più che una volta.

Ne' tempi addietro si torniava tutto il vasellame sopra uno stromento composto di tre branche di ferro, e di tre rampiconi secondo la grandezza de' pezzi; e questi si fermavano col mezzo di un conio che stava di dietro ad ogni rampicone; ma al presente non si fa più uso di questa maniera dopo l'invenzione di torniare nel modo

da

da noi in primo luogo accennato, se non quando si ha a lavorar salattiere, o gran bacini, essendo pericolosa per l'artefice, che la mette in opera.

Noi non abbiamo quì parlato nè delle diverse qualità dello stagno, nè della maniera di farne il saggio, perchè ne abbiamo trattato à lungo nell'Articolo *Fonditore di stagno* quì innanzi citato.

Delle diverse saldature usate nell'opere loro de' Peltraj.

Per saldare insieme i pezzi delle loro opere i Peltraj si servono di uno stagno mescolato in parti uguali col piombo; altri mettono un poco più di stagno che di piombo: pigliano, per esempio $3\frac{1}{4}$ di stagno contra 2. libbre di piombo; e questo si è quello che i Peltraj chiamano *saldatura forte*.

La saldatura tenera è quella di cui si servono per le picciole opere. Per far questa si unisce del bismuto allo stagno, e al piombo in differenti proporzioni. Alcuni pigliano 3. once di bismuto, contra 2. once di piombo, e 4. once di stagno fino; altri mettono 4. once di bismuto sopra 2. once di piombo, e 4. once di stagno: altri fanno la loro saldatura con una parte di bismuto, una parte di piombo, e due parti di stagno fino; altri infine vi mettono sei parti di stagno, una parte di piombo, e un quarto di bismuto. Si fondono insieme queste tre sostanze, e se ne formano delle verghe.

Coloro che fanno bottoni di stagno hanno una saldatura, che tengono gelosamente occulta, e secreta, vi mettono una libbra di bismuto, un quarto di libbra di piombo, e tre quarti di libbra di stagno. Altri fanno questa saldatura con

una parte di ſtagno, una parte di biſmuto, e un poco più della metà di piombo. Altri infine pigliaη ſei parti di biſmuto, ſei parti di ſtagno fino, e tre parti di piombo.

Maniera di applicare le ſaldature ſull'opere di ſtagno.

Vi ſono diverſe maniere di applicare queſte ſaldature ſull'opere di ſtagno. 1. La prima conſiſte nel formare con della creta una ſpezie di canaletto il quale fa, che la ſaldatura liquefatta ſcorra nelle commetiture, che ſi vogliono attaccare inſieme, ſenza che poſſa ſpanderſi. La 2. ſi fa come allora che ſi ſaldano inſieme diverſi pezzi di lata; La 3. ch'è per le opere, che vogliono eſſer pulite, e vaghe, ſi fa colla cannuccia, e colla lampana come per le ſaldature dell'oro, e dell'argento.

PENNACCHIAJO.

Ebbe la natura diletto di adornare molte ſpezie di uccelli di colori non men vivi che durevoli, diverſificati in molte vaghe maniere, e con infinite leggiadre digradazioni di tinte: ha collocato ſulle loro teſte ciuffi, creſte, e pennacchj di molte diverſe figure; ha ſparſo ſopra le loro piume lo ſplendore dell'oro, e dell'argento; e ſopra di queſta ricca compoſizione ha gettata una lucente vernice, che ne accreſce l'effetto, e la rende più vaga a vederſi. L'Arte ha ſaputo mettere in opera queſte magnifiche ſpoglie degli uccelli, e ne ha fatto una delle parti principali dell'abbigliamento particolarmente preſſo agli Orientali, dove gli ornamenti di piuma ſono ancora molto in voga. Furono ricercatiſſimi anche in Europa

pa al tempo delle Gioſtre, de' Torneamenti, e de' Caroſelli, dove ognuno cercava di diſtinguerſi non meno colla magnificenza, che colla bravura.

Si dà il nome di Pennacchiajo all'Artefice, che acconcia e vende le piume fine, e preziose, che ſervono all'ornamento degli uomini, e delle donne, e all'abbellimento di certi arredi, come i baldacchini, le cupole da letto ec. Le piume, che fanno il principale oggetto del loro commercio, e della loro fabbrica ſono quelle di aghirone, di pavone, e di ſtruzzo, particolarmente le ultime.

Delle Piume di Aghirone.

Ritrovaſi ſpeſſo ſul capo dell'aghirone maſchio ordinario una creſta turchiniccia compoſta di tre piume lunghe otto pollici, cui l'uccello perde nel tempo della ſua muda. Se ne adoperavano molte anticamente per far de' pennacchj, de' quali i ſoldati ornavano uno de' lati della loro berretta innanzi che ſi foſſe introdotto l'uſo del cappello; ma oggidì queſti pennacchj non ſono più in uſo ſe non nelle maſcherate e ſul Teatro.

Delle Piume di Pavone, e di Struzzo.

Il Pavone oltre le belle piume della ſua coda, ſomminiſtra ancora de' vaghiſſimi penacchini, che ſi fanno del ciuffetto, ch'egli ha ſul capo. Queſto ciuffetto è compoſto di gambi ignudi, ſottili, verdaſtri, che hanno ſulle loro ſommità de' fiori di giglio azzurrigno. Lo ſtruzzo ſomminiſtra molte qualità di piume, e queſte ſon quelle, di cui fanno maggior uſo i Pennacchiaj. Le traggono dalla Barbaria, dall' Egitto, da Seyd nella Siria ed Aleppo; e le diſtinguono in *prime*, *ſeconde*, e *terze*, ſecondo il loro grado di bellezza. Le piume

de' maſchj ſono più ſtimate che quelle delle femmine; perchè ſono più larghe, più folte, la ſeta n'è più fina; i colori più ſpiccanti e perchè ſi può dar loro quel colore, che più piace all' Artefice, lo che non rieſce ſe non difficilmente, e non mai bene in quelle delle femmine. In ambi i ſeſſi le piume dell'ali, e della coda ſono le più care. Chiamanſi *piume rozze* quelle, che non hanno ricevuto alcun apparecchio, *piume in fagotto* quelle che ſono ancora in pacchetto. La *maſſa* è la quantità di cinquanta piume, ma in maſſa non ſi vedono ſe non le piume bianche, e fine.

I Pennacchiai facevano una volta un conſumo grande di queſt' piume per *i pennacchj* che portavano ſopra i loro elmi, i cortigiani ſulle loro berette, e le Donne ſulle loro acconciature; queſte ſpezie di mazzetti ſi mettevano ad uno de' lati del capo ſopra l' orecchio, ed erano accompagnati da ciufetti di aghirone.

Al preſente più non ſi adoperano le piume grandi di ſtruzzo ſe non per le *pennacchiere*, le quali ſono compoſte di una ſemplice piuma di ſtruzzo, di cui copreſi l'orlo del cappello. Queſte pennacchiere han preſo. Il luogo delle *berette di piume* ch' erano compoſte di diverſe piuma di ſtruzzo meſſe a molti ordini intorno al cappello, come le portano ancora il Re di Francia, i Principi del ſangue, e i Duchi ne' giorni di gran ceremonia.

Le piume nere, che lo ſtruzzo maſchio porta ſulla ſchiena ſi diſtinguono in *nero grande*, *o piccolo* ſecondo la loro qualità. Chiamanſi *picciolo grigio* le piume grigie, che queſti uccelli anno per l'ordinario ſotto il ventre. Tutte queſte piume di baſſa qualità ſi arricciano col coltello per fare de' manicotti, delle palatine, ed altre picciole opere.

Le

Le piume di ſtruzzo naturalmente nere non abbiſognano di tintura ; ma per accreſcerne il nero , e procurar loro un bel luſtro ſi dà loro un'acqua ſimile a quella, di cui ſi ſervono i Pellicciaj per le pelli nere, o brune. Si da un'acqua di ſapone a quelle che ſi vogliono conſervare nella loro naturale bianchezza , e di poi ſi può zolfotarle per accreſcerne lo ſplendore.

Le piume bianche ricevono quaſi tutti i colori della tintura , e ſi tingono collo ſteſſo metodo , con cui ſi tinge il pelo, e la lana, ma quaſi ſempre a freddo. *Vedi* TINTORE.

PENTOLAJO.

Il Pentolajo è colui che fabbrica, e vende vaſi di terra cotta. Vedi MAJOLICA , ed ORCIVOLAJO.

PERGAMENA. (Arte di fabbricare la)

La Pergamena è una pelle di capretto, di montone , o pecora , e talvolta ancora di capra preparata in guiſa , che ſi può adoperare in diverſi uſi, e particolarmente per iſcrivervi ſopra, o coprir libri, è regiſtri. L'uſo della Pergamena è aſſai più antico, che non è quello della Carta, e avanti l' invenzione della ſtampa tutti i Libri ſi ſcrivevano a mano o ſopra la Pergamena, o ſopra la *vitellina*.

Dell' invenzione, ed antichità della Pergamena.

La parola Pergamena deriva dalla latina *Pergamena*, antica denominazione di queſta manifattura, che diceſi eſſere venuta della città di Pergamo, al cui Re Eumene ne viene comunemente,

mente attribuita l' invenzione ; quantunque in verità appaja , che questo Principe abbia piuttosto migliorata e perfezionata, che inventata la Pergamena: imperocchè gli antichi Persiani , secondo *Diodoro* scrivevano tutte le loro istorie sopra pelli , e gli antichi Gionj , come riferisce *Erodoto*, si servivano di pelli di montoni , o di capre per scrivere, anche molti secoli avanti il tempo di *Eumene*: non si può dubitare, che queste pelli non fossero preparate per l' uso , a cui si destinavano, in un modo simile a quello della nostra Pergamena, benchè probabilmente con minor artifizio . *Vedi Diodoro Siciliano lib. 11. pag. 84. Erodoto lib. V. Prideaut istor. de' Giudei part. 1. lib.* VII.

Del lavoro del Conciapelli sopra la Pergamena ; e in prima del mettere in calcina.

La Pergamena ha il suo cominciamento nelle mani del conciapelli, e il suo facimento in quelle del Pergaminajo, o facitore di Pergamene, e noi parleremo dell' uno e dell' altro in questo Articolo.

Come prima le pelli sono state levate di dosso a' montoni o alle pecore, si mettono a molle nel fiume per un giorno all' incirca, poscia si lavano bene per farne uscire il sangue rappigliato , e rinettarle dalla lana, e dopo si lasciano sgocciolare . Bene sgocciolate che sieno si distendono le une sopra l' altre, avvertendo, che la lana sia disotto; sicchè la parte carnosa si trovi sempre di sopra . Dopo aver così disposte ed ordinate le pelli , pigliasi una *spazza* , ch' è una specie di bastone lungo all' incirca un piede , in capo del quale sono attaccati molti pezzetti di pelle in forma di scopa, che si bagnano nella calce vi-

va

va ſtemperata nell'acqua, e colla quale s' intonacano le pelli una dopo l' altra, facendo paſſare la ſpazza ſopra tutte le loro parti, ma ſolamente dal lato della carne, e a miſura che ſono così imbrattate di calcina ſi piegano in due per lungo colla lana di fuori, e così piegate ſi ammucchiano le une ſopra dell'altre: queſta operazione ſi domanda *mettere in calcina*.

Quando le pelli non ſono ſtate ſeccate in lana, dopo che ſono ſtate tolte di doſſo all' animale, baſta laſciarle da otto in dieci giorni in calcina; ma conviene, che vi ſtiano per lo meno quindici in caſo che ſiano ſtate ſeccate in lana, perchè la calce, che non ſi mette ad altro fine, che per diſporre la lana a laſciare più facilmente la pelle, opererebbe allora aſſai più lentamente.

Dello ſpelare le Pelli.

Quando le pelli così ammontate, ed intonacate di calce hanno paſſato li tempo ora indicato, gettanſi nell' acqua corrente e ſi lavano infino a tanro che la calce ne ſia del tutto ſeparata, e la lana ſia ben netta: mettonſi in appreſſo a ſcolare diſtendendole ſopra una ſpezie di cavalletto, e quando ſono ſeccate per metà, ſi mettono ſul cavalletto, per diſpogliarle della loro lana, lo che ſi fa paſſando ſopra tutte le loro parti un baſtone rotondo deſtinato a queſt' uſo, e che ſi domanda *pelatojo*. Innanzi di pelare a queſto modo le pelli tagliaſi talvolta la punta della lana con forbici grandi, e ſi ſepara in diverſi mucchj ſecondo la diverſa ſua qualità. Subito che le pelli ſono ſtate pelate ſi lavano nel fiume affine di nettarle, e ſi laſciano poſcia ſgocciolare per alcun tempo; poſcia ſi mettono in un *piano morto*, cioè a dire in un *piano* che ha ſervito, e la

cui

cui calce ha quasi perduta tutta la sua forza; si lasciano in questo piano morto da circa a ventiquattro ore, donde poscia si cavano per metterle a scolare sul piano, e questo è quello, che si domanda *lasciar le pelli in ritirata*. Due giorni appresso che le pelli sono uscite dal piano morto. si tuffano in un altro piano, la cui calce è meno indebolita, e vi si lasciano da due in tre giorni dopo i quali si cavano per metterle *in ritirata* a sgocciolare come innanzi; ed allora è quando si rimescola e si agita il piano affinchè la calce si stemperi bene, e non si ammucchj nel fondo: se ne aggiugne anche allora di nuova, se abbisogna; si tuffano poscia di nuovo nel piano, e si ripete questa operazione per sei settimane o due mesi solamente durante i calori della state; ma in tempo d' inverno conviene farle passare successivamente di piano in piano almeno per tre mesi.

Del distendere, e scarnare le Pelli.

Quando le pelli sono state a sufficienza in calcina, e ben lavate, il Conciapelli le distende di mano in mano sopra l' *erpice* a fine di farle passare per altre preparazioni. Chiamasi *erpice* una spezie di quadro o telajo grande composto di quattro pezzi di legno, cioè due montanti, e due traverse: i due montanti hanno all' incirca cinque piedi di lunghezza, tre pollici di grossezza; e quattro di larghezza: le due traverse hanno da tre piedi in tre piedi e mezzo di lunghezza, e sono della medesima larghezza che i montanti, ma non hanno al più che due pollici di grossezza; questi pezzi di legno entrano in incastro l' uno nell' altro negli angoli, ed hanno in tutta la loro lunghezza de' buchi, ne' quali si passano degli

degli ſtecchi o cavicchie di legno, che ſi girano per iſtrignere od allentare ſecondo il biſogno, a un dipreſſo come negli ſtromenti da corda; queſti bucchi ſono diſtanti gli uni dagli altri quattro pollici all' incirca.

Per diſtendere le pelli ſopra l' erpice biſogna farvi de'piccioli buchi tutto all'intorno, indi paſſare una picciola cavicchia di legno in due di queſti buchi, e continuare così in tutta la circonferenza della pelle avvertendo di far paſſar ſempre la medeſima cavicchia ne' due buchi, affinchè la pelle non faccia alcuna piega, e ſi diſtenda più ugualmente; a queſte piciole cavicchie ſi attacca uno ſpago, che ſi lega dipoi alle cavicchie dell'erpice, in guiſa che allora quando ſi girano queſte cavicchie, gli ſpaghi ſi tirano, e la pelle ſi diſtende da tutti i lati. Eſſendo la pelle così come inquadrata, e teſa ſull' erpice come la pelle di un tamburo, l'artefice la ſcarna con uno ſtrumento di acciajo taglientiſſimo, cui fa paſſare ſu tutte le ſue parti dal lato dov'era la carne, affine di levar via quella, che ſi ritrova ſempre attaccata alla pelle quando ſe ne diſpoglia l'animale; dopo queſto la ſfrega con uno ſtraccio bagnato, fino a tanto che ſia imbevuta di acqua, indi vi ſparge ſopra della polvere di una certa creta biancaſtra ſimile al geſſo e con una pietra pomice piatta nel fondo finiſce di levàr via il reſto della carne facendo paſſar queſta pietra ſopra tutte le parti della pelle, come ſe voleſſe macinare la creta che vi ſi ha ſparſa ſopra. Quando s' è tolta via eſattamente tutta la carne dalla pelle, l'artefice paſſa di nuovo il ferro per di ſopra; indi la bagna una ſeconda volta collo ſtraccio, ma ſenza ſpargervi ſopra altra polvere, e la ſfrega in appreſſo col ceppo di pietra pomice af-

fine

fine di lisciare, ed ammorbidire la pelle da questa parte, e renderla uguale dapertutto; dopo questo ne fa uscir l' acqua passando il ferro di sopra, e premendolo fortemente senza però levarne via nulla; e questo si è quello, che chiamasi sgocciolare o *scolare la pelle*. Siccome importa moltissimo, che sia bene scolata, perchè questa è l'operazione, che la rende bianca, così l'artefice passa allora il ferro per di sotto, cioè a dire, dalla parte, dov' era la lana, e col mezzo delle cavicchie dell' erpice, cui gira, rende la pelle più forte che non era, e passa ancora il ferro dalla parte della carne affine di scolarla affatto: quando il ferro, per quanto fortemente l'Artefice vada con esso sopra la pelle, non ne fa più uscir acqua ed è per conseguenza bene scolata, vi sparge sopra di nuovo della creta; e con una pelle di agnello guernita della sua lana la sfrega facendo passare la polvere di creta sopra tutte le parti della pelle: questa operazione finisce di togliere dalla pelle tutte le inuguaglianze, che aveva potuto lasciare il ferro e le dà quel fior bianco, che si vede sopra tutta la sua superficie.

Quando la pelle ha ricevute tutte le preparazioni, che abbiamo ora descritte, si lascia seccare tesa sopra l'erpice, e quando è bastevolmente asciutta si taglia tutto all' intorno con un coltello più dappresso ch'è possibile ai bucchi ne'quali erano passate le picciole cavicchie, affinchè non vi sia nessuna perdita, ed in questo stato chiamasi *pergamena in scorza*, *o in crosta*. I Concia pelli la danno così preparata a' Pergaminaj, e la mandano loro in pacchetti di trenta pelli per cadauno, che chiamansi *mazzi di pergamena*.

Del

Del Lavoro de Pergaminaj sulle Pergamene.

Dopo che la pergamena è ſtata preparata dal Conciapelli nel modo quì da noi deſcritto il Pergaminajo la finiſce nella maniera che ſegue.

Attacca ſopra un erpice ſimile a quello, di cui ſi ſervono i Conciapelli, una pelle di vitello nello ſteſſo modo, che queſti attaccano le loro pelli di montone; queſta pelle ſi domanda il *ſomiere* ed è fortemente teſa col mezzo delle cavicchie poſtè d'intorno all' erpice di tratto in tratto, come abbiam quì ſpiegato: queſta pelle di vitello ſi copre in appreſſo con una pelle di pergamena in ſcorza ben liſcia ed uguale, attaccata tutto all' intorno, e fortemente teſa come la prima: Queſta ſeconda pelle chiamaſi il *contraſomiere*, e ſervono l'una e l'altra di ſoſtegno alla pelle che il Pergaminajo ſi diſpone a preparare. Apparecchiato a queſto modo l' erpice, l' Artefice vi ſtende ſopra una pelle, cui attacca in alto con un pezzo di legno piatto da un capo, e rotondo dall' altro, e molto ſomigliante per la groſsezza, e per la forma alla pietra da macinare i colori: una intaccatura profonda di tre pollici, e larga un dito, fatta nel mezzo dalla parte ch' è piatta, e che l' attraverſa in tutta la ſua lunghezza, ſerve a ritenere la pelle, che ſi trova preſa in queſta intaccatura col *ſomiere*, e *contra ſomiere*: il di dentro di queſta intaccatura o cavo è guernito e riempiuto di un pezzo di pergamena, affinchè queſto ſtromento trattenga la pelle di vantaggio, ed il ferro, che vi ſi fa ſcorrer ſopra a forza di braccia, non la poſſa fare ſdrucciolare: queſto ſtromento ſi domanda *mordente*, perchè è a guiſa di una maſcella di legno ovve-

ro *ghianda* , perchè la sua figura si avvicina infatti di molto a quella di una ghianda .

Ben fermata la Pelle a questo modo ed appoggiata sopra il somiere, e contra somiere , l'Artefice la raschia a secco con un ferro simile a quello , di cui si servono i Conciapelli , se non che questo è più sottile, e più tagliente : questo ferro ha da circa 10 pollici di lunghezza sopra 7 di larghezza, e somiglia molto ad una zappa senza manico, e i cui lati fossero al quanto rotondi ; il filo del suo taglio è un pò incurvato , affinchè morda di vantaggio ; per servirsi di questo ferro , s' incastra per la schiena in una tacca fatta in un pezzo di legno di dodici in quindici pollici, torniato a foggia di rocchetto, un pò rigonfiato verso il mezzo , ch' è il sito, dove si trova la tacca, che afferra , e tien fermo lo stromento; questa tacca o scanalatura è guernita di dentro di un pezzetto di pergamena semplice , o doppio , affinchè lo stromento sia più saldo , e non vacilli : i due capi di questo pezzo di legno servono di manico , o impugnatura ; quello di sopra che l'artefice tiene colla mano sinistra è un poco più corto che non è l' altro , in guisa che questa mano , la cui azione è di spignere il ferro dall' alto al basso , è tanto più sicura del suo colpo quanto è più vicina allo stromento ; si fa passar questo ferro a forza di braccia dall' alto della pelle infino al basso e se ne leva in molte riprese la metà incirca della sua grossezza, tanto dalla parte della carne come del dosso . Raschiata così la pelle a secco sopra tutta la sua superficie, e più ugualmente che s' è potuto , si leva dall' erpice , e si distende sopra una spezie di panca lunga tre piedi , larga da quindici , in diciotto pollici, coperta nel mezzo di una pelle

di

di pergamena ripiena di sotto di borra, e che si domanda *sella da pomiciare*, perchè infatti su di questa panca si fa passare la pietra pomice sopra i due lati della pelle, affine di toglierne tutte le picciole inuguaglianze, che vi potesse aver lasciate il ferro, e lisciarla: l'operazione di raschiare le pelli a secco sopra il somiere è la più difficile di tutte quelle, che si fanno sopra la pergamena, ed è cosa ancora da stupire, che il Pergaminajo possa senza tagliare la pelle farvi scorrere sopra dall'alto al basso, premendo con tutta la sua forza, un ferro tagliente quanto un rasojo, e il cui taglio ricurvo dovrebbe fare un' incisione nella pelle tosto che vi si mette sopra, lo che tuttavia avviene assai di rado, e se anche ciò talvota accade, non impedisce l'uso ordinario della Pergamena: turandosi questi buchi con molta facilità coll'incollarvi sopra un pezzo di pergamena.

Della maniera di tagliare le Pergamene per uso di scrivere.

Quando le pelli sono perfettamente asciutte, raschiate e pomiciate, sono in grado di esser vendute a' Legatori, e agli altri Artefici, che le mettono in opera, e si vendono o in pachetti di trenta sei pelli l'uno, o a centinajo: ma per l'uso di scrivere si dispongono per fogli, per mezzi fogli, e per quadrati, ed allora è d'uopo che sieno tagliate sotto la regola di diverse grandezze secondo il diverso genere di scritture, a cui sono destinate.

La regola di cui si serve l'Artefice è una forte tavola di legno di noce lunga tre piedi e mezzo, larga tre pollici, e grossa tre linee: è fasciata d'ambi i lati di una striscia di ferro, ad essa attac-

cata con picciole punte a testa perduta, affinchè la direzione del coltello non sia da queste arrestata. Mette un ginocchio sopra un capo della regola, cui tiene per l'altro capo colla sua mano, e con un coltello, la cui lamina ha cinque pollici di lunghezza, ed uno e mezzo di larghezza; taglia la pergamena di quella grandezza che giudica a proposito: il taglio di questo coltello è dritto dalla sua uscita del manico fino all'estremità come ne' coltelli ordinarj, ma il dosso della lamina è rotondo nella sua estremità, e finisce in punta d'arco. Il suo manico è lungo all'incirca quattro pollici. I Pergaminaj hanno ancora delle tavolette di legno di noce ben appianate, e squadrate, che chiamansi *modelli*, perchè sono della grandezza, e della misura, che si conviene a ciascun foglio; applicano il modello sopra la pelle distesa, e tagliano tutto all'intorno con un coltello ordinario ch'hanno l'attenzione di spesso arruotare, e questo si domanda *tagliare alla tavola*.

Si *rinfresca* ancora ciascun foglio, cioè a dire, si diminuisce di una mezza linea con una regola, e un coltello più fino. Si uniscono insieme per quinterni, e si mettono per alcun tempo sotto allo strettojo o alla soppressa per farvi pigliare la piega, e la forma, che ne formano la pulitezza.

Lo strettojo de' Pergaminaj ha per l'ordinario due piedi di lunghezza: le due viti fermate nell'estremità dello strettojo hanno un pollice di diametro, ed il somiere è sforzato a discendere col mezzo di due chiocciole che si fanno muovere colla mano.

Sarebbe certamente cosa facilissima dare alla pergamena tutti gl'immaginabili colori; ma nell'uso presente dell'Arti non vi è se non il color verde, del quale si faccia un certo consumo; se

ne

ne tinge anche in giallo; ma questo è assai più raro, fuori che in Olanda.

I Pergaminaj tengono occulto con diligenza, anche infra di loro, il segreto del loro colore: si crede ciascuno in particolare di averne uno più bello, e più saldo che non è quello degli altri, ma la differenza non è molto grande.

Della Vitellina.

Il Pergaminajo fa ancora la Vitellina. La Vitellina è fatta, come abbiamo di sopra accennato, della pelle di Vitello, ed è più difficile da lavorare, che non è la Pergamena; ma è altresì più bianca; e men soggetta ad ingiallire col tempo; più liscia, e più chiara. I Pittori ne fanno un uso frequente. La banda della carne serve per i Pittori in miniatura, e il dosso, per i Pittori a pastello, quando vogliono dipingere sulla Vitellina. Si adoperano per la Vitellina de' Vitelli dell'età di otto giorni fino a sei settimane: quelli, che oltrepassano questo tempo, son troppo forti, e perciò non possono essere preparati a questo modo.

La bella Vitellina non si lavora, se non ne' tempi dolci, e nelle stagioni medie, dalla metà di Aprile fino alle metà di Maggio, e dalla metà di Agosto fino alla metà di Settembre. I Vitelli, che hanno il pelo bianco fanno la più bella Vitellina. Le pelli de' Vitelli destinate a questo uso passano presso ai Conciapelli per le medesime operazioni che le pelli di montone per la pergamena, colla sola differenza però, che la Vitellina non passa per la calcina, come si fa per la pergamena.

La Vitellina più bella e più ricercata è quella ch'è fatta della pelle di un feto, quando si ha

uccisa alla Beccheria una Vacca, ch' era piena.

Della Pergamena vergine.

Si fa della Pergamena anche colla pelle di un agnello nato morto; ma questa è estremamente sottile, e serve solo alle opere dilicate come per far de' ventagli. Si domanda *Pergamena* vergine. Credono alcuni, che questa spezie di pergamena sia fatta della membrana, che alcuni parti portano seco nascendo; ma questo è un errore inventato dalla superstizione.

Della Raschiatura, o Colla di Pergamena.

La raschiatura della pergamena è quella superficie, che i Pergaminaj levano via dalle pelli di pergamena in scorza, quando le raschiamo col ferro sopra il somiere per diminuirne la grossezza affine di renderle atte a scrivervi sopra. I Pergaminaj la chiamano ancora *colla di Pergamena*, perchè serve a molti Artefici per fare una spezie di colla chiarissima, che adoperano nelle loro opere. Quelli, che ne fanno un uso più frequente sono i Pannieri, o lavoratori di drappi di lana per inamidare le catene de' loro drappi; i Cartolaj per incollare la loro carta; e i Pittori a tempera per far tenere il bianco, l'ocra, e gli altri colori, con cui imprimono, o imbrattano le muraglie, e i soffitti. La colla di raschiature, che si fa per inamidare nelle Fabbriche di Pannilani le catene delle rascie o saje, deve bollire da circa a due ore, e di poi si fa passare per uno staccio: per una catena di dieci in dodici libbre si ricerca una secchia di acqua, ed una libbra di raschiatura.

Per far la colla di pergamena bisogna far bollire

lire la raschiatura nell'acqua chiara per più o meno di tempo, a misura che si vuole che sia più o men forte rispetto all'uso che vuol farsene, e in appresso passarla o colarla per una calza, pezza, ovvero per uno staccio.

PERLAJO.

Il Perlajo è propriamente l'Artefice che fabbrica Perle false somiglianti alle vere. Noi ci serviamo piuttosto per significar quest'Arte, del nome di Perlajo, che di quello di Coronajo, o come noi volgarmente diciamo *Coronetta*, ch'è l'Artefice, dond'ella ha tratta la sua prima origine, perchè il lavoro che si fa da questi Artefici al presente ha maggior convenienza, e rapporto col primo, che col secondo di questi nomi.

In che consistesse una volta il lavoro del Coronajo.

Il lavoro del Coronajo consisteva una volta 1. nel fabbricar corone; 2. nel far collane per le donne, a cui si conveniva portarle; imperocchè negli antichi tempi la collana era in certo modo un segno, che distingueva le condizioni.

Queste due sorte di mercatanzie, benchè di un uso del tutto opposto, non erano tuttavia fatte per l'ordinario di una diversa sostanza. Paste composte di diverse polveri, e mescolate con profumi più o meno preziosi, secondo l'uso a cui erano destinate, servivano ugualmente a fabbricar corone, e collane. I Coronaj dopo aver di esse formati de' globetti gli perfezionavano negli stampi: Spesse volte gl'inargentavano esteriormente credendo d'imitare il lucido della perla naturale: talvolta tingevano queste paste in giallo, in ros-

so, in nero, in bruno ec. secondo che volevano rappresentare grani d'ambra, di corallo, di coco ec., materie che appartenevano alla professione, e ch'essi lavoravano sul tornio. Torniavano parimenti l'alabastro, e il guscio di perla; infine i Coronaj vendevano collane, braccialetti, e pendenti in smalto d'ogni colore.

Tali erano i modesti giojelli, di cui si contentavano le donne di qualità innanzi che si fosse introdotto il lusso ne'costumi, e ne'vestimenti; ma l'uso di materie tanto comuni non poteva resistere lungo tempo a questo nuovo legislatore della moda.

L'uno de' rami principali del commercio dell'Arte del Coronajo avea di già sofferta una grande diminuzione, naturale conseguenza della scoperta dell'Arte della stampa; a misura che i progressi di questa si dilatarono, il consumo delle corone andò sempre più scemando; ed in ultimo cessò quasi del tutto.

L'altro ramo si sosteneva ancora, perchè il tenue prezzo delle collane lasciava alle donne di mezzana condizione la facilità di adornarsene: ne profittarono; ma non ci volle di vantaggio per far proscrivere in perpetuo dalle *tolette* ricercate quelle medesime collane, ch'erano state uno de' loro più vaghi ornamenti.

Il diamante era raro, e le perle fine diventarono il più ricco abbigliamento delle donne distinte pel loro rango, e per la loro opulenza. Si contesero la gloria di portar le più grosse; e se ne vede la prova nella maggior parte degli antichi ritratti: ma siccome i mari non secondavano il loro gusto con bastevole profusione, un Coronajo più industrioso degli altri suoi confratelli trovò il segreto d'imitare le perle naturali con tanta verità, che gli occhi i più esercitati pigliavano

no sovente le produzioni della sua arte per quelle della natura, ed ha fatta nascere dal seno della sua Arte quella del Perlajo.

Invenzione della vera Arte del Perlajo.

L'invenzione della Perla falsa quale a un dipresso lavorasi attualmente a Parigi, viene comunemente attribuita a *Jacquin* uno degli antennati di quelli del medesimo nome, ch'esercitano ancora al presente in Francia il traffico de' loro maggiori. I Signori *Jacquin* dicono, che il loro autore essendo un giorno nella sua casa di campagna a Passy, osservò che certi piccioli pesci chiamati *laccie* (*a*), che si lavavano in sua presenza dentro ad una tinozza ripiena di acqua, la tingevano di un colore argentino. Lasciò schiarire il liquore; e trovò nel fondo del vaso un precipitato, che punto non la cedeva alla più bella madre perla. Questo bastò per inspirargli l'idea di perfezionare segretamente la sua scoperta. Dapprima si contentò di coprire con questo liquore, cui egli chiamò *essenza di perle*, de' globetti formati di pasta secca, e delle picciole pallottole di alabastro rotondate sul tornio. Il Pubblico sempre vago di novità, accolse questa con ammirazione: ma le donne, alle quali veramente si apparteneva questa scoperta, non tardarono a decidere, che non era ancor giunta alla sua perfezione. S'

K 4 erano

(a) *La Laccia è un picciolo pesce di fiume lungo un dito: ha gli occhi grandi rispetto alla sua grossezza, e di color rosso, la schiena verde, e il ventre bianco. I Francesi lo chiamano* Able, o Ablette.

erano avvedute, che derivavano molti inconvenienti, particolarmente dalla colla, con cui attaccavasi l'essenza a globetti: il calore la faceva sciogliere, e liquefare, le perle si attaccavano al collo, e vi deponevano la scaglia del pesce, senza verun riguardo per la più bianca, e più dilicata pelle. Il nipote di *Jacquin* accerta, che le dame medesime proposero all'inventore d'indagare i mezzi di collocare l'essenza delle perle dentro ad una qualche materia trasparente. Questo consiglio aperse gli occhi all'Artefice sopra il suo proprio interesse; fece soffiare da uno smaltatore delle pallottoline di vetro, le intonacò internamente del suo liquore, e vendette in breve delle collane superiori a tutto quello, ch'era stato insino allora veduto. Quello, che v'ha di certo si è, che ritrovasi *pag.* 230. del *Mercurio galante* Agosto 1686., che i Signori *Jacquin* e *Breton* compagni aveano talmente perfezionata l'Arte di fabbricare delle perle *ad imitazione delle fine che gli Orefici medesimi s' ingannavano ogni giorno nel giudicarle*, e che un certo Marchese più ardente nelle sue brame, che favorito de' doni della fortuna, si servì di una collana di queste perle per sedurre il cuore di una giovane, la quale non potè resistere ad un presente tanto in apparenza pregevole, e grande.

Del lavoro delle Perle false quali si fabbricano al presente.

La Perla falsa, quale al presente si fabbrica è un picciolo corpo di vetro, vuoto, per l' ordinario rotondo, talvolta di una figura bislunga, e spesso ancora di forma mezzo schiacciata, vestito internamente di un colore argenteo del medesimo

tuono

tuono che la perla naturale, e ripieno di cera, che gli dà qualche solidità.

Il primo lavoro delle Perle artificiali consiste nel prepararne la materia colla quale si vuole formarle. Questa materia è un tubo, o cannella di un vetro fusibilissimo, e che in termini di Arte si domanda *Girasole*. Ven'ha di due sorte. L' una trasparente, e cristallina, e l' altra semi-opaca, e del colore a un dipresso della pietra preziosa, dalla quale il girasole sembra aver tratto il suo nome. Questi tubi si fanno nelle Vetrerie: ma siccome i tubi di girasole hanno per l'ordinario tre piedi e mezzo di lunghezza, ed il loro calibro, ch'è talvolta di sette in otto linee, non permetterebbe che si adoperasse per soffiar perle d'un diametro assai più picciolo, così si rende necessario diminuirne di molto quello de' Girasoli.

Ciò si fa al fuoco di una Campana, della quale daremo la descrizione alla voce SMALTATORE. Aggiugneremo quì solamente, che l'aria, che esce dalla canna, posta dinanzi al lucignolo della Lampana, strascinando con rapidità la fiamma, che incontra nel suo corso, le dà una pronta attività sopra il vetro, che si espone a questo torrente; se si carica il soffietto, o mantice della Lampana, il peso accresce ancora la velocità dell'aria, e per conseguenza raddoppia la forza e la potenza della fiamma. La scelta dell'olio, che le serve di alimento, e la grossezza del lucignolo contribuiscono ancora a questo effetto; ma il minore o maggior diametro del foro, per cui il vento esce della canna, contribuisce più che ogni altra cosa alla produzione delle diverse qualità del fuoco, di cui il soffiatore di perle abbisogna per rispetto alla natura della sua opera. La riduzione, per esempio, de' grossi cannoncelli di girasole in picciole porzioni ricerca la più viva spezie di fiamma.

Per

Per ottener ciò, dopo aver prima tagliato il tubo in due parti con una lamina acuta, e tagliente, che chiamasi *lima*, se ne presenta l'estremità alla fiamma di una lampana di Smaltatore per ammollirla, turarne l'orifizio, e saldarvi un frammento di tubo di minor calibro, che si ha avuta l'attenzione di riscaldare nel medesimo tempo. Questo servir deve a due usi: 1. come asse, o perno, che girerà fra il pollice, e l'indice della mano destra dell'Artefice, lo che gli agevolerà il modo di riscaldare ugualmente il suo girasole, facendolo muovere sopra il suo proprio centro nel mezzo della fiamma: 2. di ritegno per tirare e filare il girasole quando sarà stato a sufficienza rammollito; imperocchè a questo modo la mano sinistra spignendo successivamente il tubo nel fuoco, a misura che la destra spaccierà la porzione di già fusa si giugnerà grado a grado a dargli infino a trenta e quaranta piedi di lunghezza. Questo nuovo tubo si divide poscia in pezzi di sette in otto pollici per comodo maggiore dell'Artefice.

Del soffiamento delle Perle.

Si può col medesimo tubo di vetro soffiare ad arbitrio perle rotonde di due diversissime qualità del *bello ordinario*, *e comune*, e del *gran bello*. Se l'Artefice vuol lavorare in *ordinario*, piglia un tubo ridotto, il cui calibro sia in ragione del diametro delle perle che vuole soffiare; lo presenta per l'estremità alla fiamma della sua lampana, lo muove in essa, lo fa scorrere, e lo gira tra le sue dita senza però lasciare, che l'estremità, che fa soffiare, abbandoni il fuoco: usa particolarmente gran diligenza, perchè la materia struggendosi non venga a turare del tutto l'orifizio di questa estremità. Tosto che la fusione ha renduta la par-

te

te riscaldata capace del necessario spiegamento, od allargamento, l'Artefice leva prontamente il tubo dalla fiamma, se lo reca alla bocca e soffia con forza in molte precipitate riprese, fino a tanto che la pallottolina, che quindi se ne forma, abbia acquistato il diametro ricercato. Separa in appresso dal tubo con due o tre piccioli colpi di lima, la perla che ha formata, e che cade, traforata in ambi i suoi poli, in un recipiente, al quale si dà il nome di *Cartone*.

Perchè sia in grado di esser data al *mettitore in colore* ovvero *copritore*, non si ha che ad *orlare*, cioè a dire, addolcire gli angoli, rilievi acuti, e taglienti di quello de' fori, che non è stato direttamente esposto alla fiamma. Non si passa a questa operazione se non quando si ha un certo numero di perle in pronto per essere orlate. Essa consiste nel presentare alla fiamma di una lampana di Smaltatore, il foro od occhio della perla, la cui circonferenza è tagliente, e nel sostenerlo in essa per un momento col mezzo di un uncinetto di vetro duro, del quale si ha conficcata la punta nel foro opposto. Un Artefice può soffiare in un giorno fino a sei mila perle comuni di mezzana grossezza, laddove non sarebbe più che da mille e dugento, o mille e cinquecento perle *in gran bello*; imperocchè queste ricercano una manipolazione assai più complicata. Seguiamone le diverse operazioni.

Delle Perle scelte, e del gran bello.

L'Artefice dopo essersi munito di tubi proporzionati al genere di lavoro, che vuol fare, prende uno di questi tubi, e lo colloca nel centro del suo fuoco, e ve lo tiene infino a che la materia avvicinandosi per l'effetto della fusione, e di

di una spezie di moto di rotazione, che se le imprime coll'azione delle dita, abbia formata all' estremità della cannella una massa rotonda, e senza alcun vuoto interno. Quando la giudica sufficiente ed atta a produrre una perla col suo dispiegamento, l' Artefice soffia moderatamente nel tubo, e forma un globetto vuoto nella sua estremità; ma questo globetto non è ancora forato: per far ciò, il soffiatore piglia colla mano sinistra il tubo, che innanzi teneva colla destra, e con questa prendendo un tubo simile al primo, lo riscalda, e lo mette poscia sopra la perla, dove si attacca: dipoi un momento dopo, dando un picciolo colpo secco, col terzo e col quarto dito della mano destra contra il tubo sostenuto dal pollice e dall' indice della stessa mano, strappa con questo mezzo un pezzo della perla; imperocchè essendo questa più sottile del tubo, non ha potuto resistere all'urto, che se le ha fatto soffrire. Senza indugiare avvicina quest' apertura alla punta della fiamma affine di orlarla; intanto che l' altra mano armata del tubo, che ha servito come di coltello, o strappatojo, lo presenta al centro del fuoco, ed espone come abbiam mostrato di sopra, all' effetto del soffietto una seconda perla; ma questa volta l' Artefice dopo averla soffiata abbandona il tubo tra le sue labbra, e mentre la mano destra si ritrova libera, se ne serve per impugnare la lima di Smaltatore, e separare con essa la prima perla dal tubo, al qual era ancora attaccata: poscia deposto lo stromento, la medesima mano dà di piglio al tubo, ch'è stato privato della sua perla, ed avendo la sua sinistra ripigliato quello, che il soffiatore lasciato aveva nella sua bocca, la seconda perla ritrovasi per l' appunto nella istessa posizione in cui era la prima quando s' è *orlata*.

Le perle, che nascono da questo meccanismo co-

così ripetuto, escono uguali, liscie, e rotonde dalla mano dell' Artefice: ma la natura non si assoggetta sempre a tanta regolarità; il più delle volte ella produce perle, la cui figura, per così dire, indeterminata non offre che una superfizie inuguale e scabra. Queste siffatte produzioni si chiamano *Perle scaramazze*, e questo pure si è il nome, che si dà alle perle artifiziali, la cui forma e rotondità sono alterate con inuguaglianze. Vi sono due mezzi per imitare questi supposti difetti della Natura.

Del modo di far le Perle di figura irregolare.

Il primo consiste nel premere in diversi luoghi la perla ancora calda, e flessibile contra la cima di un tubo di vetro duro e freddo, o contra la punta di una tanagliuzza; lo che interrompe la rotondità del globetto, e produce delle sinuosità nella sua superficie.

Il secondo mezzo alquanto più ricercato, che non è l'antecedente, si adopera per la perla detta di *gran bello*, o per quella, che *imita il fino*, la quale si soffia con cristallo tinto, e il cui colore imita veramente quello della pietra fina, che si domanda *Girasole*. L'Artefice accosta alla fiamma, fino a tre o quattro riprese, la perla ancora attaccata al suo tubo. Egli non presenta ciascuna volta, se non un punto della circonferenza; quando il calore ha ammollito il globetto in questo sito, se si soffia nel tubo, la materia cede alcun poco, e forma una picciola prominenza, e sparisce anche il colore, supposto che l'Artefice abbia impiegato del girasole tinto. Si fanno molti di questi tali accidenti sopra la medesima perla, e dopo si separa dal tubo, e si orla.

Del modo di formare la Piastra simile al guscio naturale delle Perle.

Benchè la figura sferica è quasi sferica sia quella, a cui la Natura sembra più comunemente attenersi nella formazione delle perle; questa figura non è tuttavia un carattere specifico di esse. Se ne trovano, che hanno la figura di una pera, di un'oliva, di una mandorla. L'Arte parimenti le imita, e giugne perfino a formare sotto il nome di *piastra* un corpo, che somiglia alla produzione naturale, che i Giojellieri chiamano *guscio di Perle*.

Quando si deve fabbricare una piastra si soffia dapprima una botteglia ovale, e si appiana mentr'è ancor calda tra le branche di una tenagliuzza larga, e la cui superficie interna è alcun poco curvata; si fora in appresso la piastra ne' quattro angoli, oppure soltanto nelle due estremità, lo che si fa riscaldando il sito, dove vuolsi forare, e soffiando nel tubo mentr'è ancora nella fiamma, perchè l'aria possa aprirsi facilmente un passaggio: in ultimo colla *lima* si separa la piastra dal tubo, che si ha adoperato per formarla. Alle volte si saldano sopra le piastre degli smalti di diversi colori, e si dispongono sopra di esse simmetricamente affine d'imitare il contorno delle perle preziose; e per darvi maggior lustro, l'Artefice v'incolla internamente delle foglie di metallo.

In generale tutte le diverse sorte di perle artifiziali, qualunque siasi la loro figura, si soffiano alla lampana di smaltatore, ma con giri di mano particolari, la cui spiegazione ci condurrebbe troppo in lungo, se volessimo descriverli per minuto. Il Lettore, che fosse vago d'istruirsene gli tro-

troverà diffusamente spiegati nell' *Arte d' imitare le perle fine* del Sig. *Varenne di Brost*, Corrispondente dell' Accademia Reale delle Scienze. Quanto noi quì diciamo non è che un ristretto di questa opera fatto dall' Autore medesimo.

Della maniera di coprir le Perle o metterle in colore.

Coprire una Perla, o *metterla* in *colore* (parole sinonime nel linguaggio de' Perlaj) si è intonacare di essenza di Oriente l' interno de' globetti. Noi abbiam di già detto, che la laccia somministrava la materia principale di questo intonaco: ma sarebbe un errore il credere, che la sostanza medesima della scaglia producesse il colore; egli non deriva se non da uno strato argentino estremamente sottile, di cui il corpo solido della scaglia è coperto. Non ci vuol meno di quattro mila laccie prese a caso senza scelta di grossezza per dare una libbra di scaglie la quale non rende più quattro once di tintura di madre perla; sicchè entrano da circa diciotto o venti mila pesci nella composizione di una libbra di questo brillante liquore. Egli è vero che le scaglie del ventre, e de' lati sono le sole che si adoperano, essendo quelle della schiena brune, ed oltre acciò poco cariche di materia colorante.

Maniera di estrarre il colore dalla scaglia delle laccie.

Per estrarre il colore della scaglia di laccia è d' uopo, dopo averla lavata, per levarne via una certa colla naturale, che le serve di vernice, e in qualche modo di difesa contra gli effetti dello strofinamento, tritarla per un quarto di ora in un vaso

vaſo di terra, dove ſi ha poſta una ſufficiente quantità di acqua; indi ſpremere il tutto fortemente per un panno lino, di una teſſitura ſtretta. Verſata la colatura in grandiſſimi bicchieri atti a contenere fino a due pinte di liquore, dee ſtarvi da tre in quattro giorni: in capo de' quali ſi travaſa l'acqua ſoverchia, e ſi raccoglie con diligenza il precipitato, ch'è la più pura, e la più perfetta eſſenza. Nondimeno ſiccome la ſcaglia, che l'ha formata, non è ancora del tutto ſpogliata, *ſi peſta* di nuovo, e ſi ottiene una ſeconda tintura men argentata, che la prima, ma della quale non ſi laſcia di far uſo per fabbricar perle d'inferior qualità (*a*).

Il gran ſegreto conſiſte nel preſervare queſte tinture dalla putrefazione: alcuni Artefici che ſon giunti a diſcoprirlo, lo tengono geloſamente occulto; ma ſi può vedere nell' *Arte d'imitare le Perle fine* quello, che dice l'Autore dell'eſito delle ſue ricerche in queſto propoſito.

Come

(a) *In Venezia, dove ſi fabbricano le più belle Perle di queſta fatta, l'eſſenza di Perle ſi fa altrimenti che in Francia. Eccene la compoſizione. Si ha un pezzo di marmo quadrato, liſcio, ed uguale: ſopra di queſto ſi forma in prima tutto all'intorno circolarmente una ſponda, od orlo con ſale comune: poſcia vi ſi verſa dentro della colla forte liquefatta, e con queſta vi ſi getta della foglia d'argento. Si ſtempera e ſi meſcola inſieme il tutto macinando con un macinello di pietra, e ſe ne forma come una paſta conſiſtente, e dura, indi per adoperarlà per coprire l'interno della Perla ſi rende fluida con acqua, e con colla di Pergamena.*

Come si metta in opera il colore, o l'essenza di Perle.

L'essenza di Perle non s'impiega giammai sola: se ne mescola una certa quantità con colla di pesce, che si ha fatta discioglíere nell'acqua, e che si ha dipoi passata per un panno lino fino. La bellezza delle perle dipende principalmente dalle proporzioni di questo mescuglio, nel quale il caro prezzo delle laccie fa troppo spesso che si adoperi in soverchia quantità la colla di pesce: il liquore esser deve un poco tiepido quando si adopera, altrimenti non sarebbe fluido abbastanza: è posto in opera per l'ordinario da donne. A tal effetto, ogni lavoratrice essendosi munita di una cannuccia di vetro, che termina in punta, intigne questa punta in un vaso pieno di *colore*, mentre per l'estremità opposta aspira tanto di questo liquore che basti a riempiere la capacità della cannuccia: allora ne introduce alcun poco la punta nell'*occhio* della perla, che vuol *coprire*, e leggiermente soffiando nella cannuccia ne fa sortire la quantità di materia necessaria per intonacare l'interno del globetto, cui ella scuote tosto, affine di coprirlo ugualmente dappertutto, ed anzi questa precauzione non basterbbe da se sola ad impedire al liquore di riunirsi in appresso pel suo proprio peso, se si trascurasse quella di gettare la perla scossa in una spezie di tamburo aperto, che una donna agita e rimena di continuo sopra la tavola, d'intorno alla quale stanno le lavoratrici. Si finisce di asciugare dentro ad una stufa le perle nell'uscir del tamburo, e poscia si mettono dentro allo spirito di vino, donde si cavano, ed alcuni minuti dopo ritornano alla stufa per la seconda volta. Tutte le perle in generale, sieno rotonde, ova-

li, o piatte, si lavorano a un dipresso in questa medesima maniera, se si eccettui la *semenza di perle*: il granello non permette per la sua picciolezza che si pigli separatamente tra le dita per metterlo in colore. Se ne getta una gran quantità ad una volta sopra certe piastre di ferro, ch' hanno degli orli, o risalti, e che si agitano infino a tanto che per cagione della forma sferoidale appianata del granello cessi di rotolare sulla piastra, e presenti naturalmente di sopra uno de' suoi occhi. Allora la lavoratrice v'introduce comodamente la punta della sua cannuccia; e riempie affatto il globetto della sua materia argentea.

Alle volte all'essenza si aggiugne una tintura rossa, gialla, azzurra ec. ma questi colori stranieri alla natura della perla, il cui merito principale sta nella bianchezza e nella purità, sono di rado impiegati da' Perlaj.

Coperte che s' hanno le perle, rimane ancora a far loro soffrire due operazioni, innanzi che sieno in grado di esser date alle *infilzatrici di collane*. La prima consiste nel *metterle* in cera, la seconda nell' *insinzarle*, e nel *cartonarle*.

Del mettere in cera le Perle.

Si liquefà in prima la cera vergine in un vaso largo di apertura, poscia avendo messa una buona quantità di perle picciole, o mezzane sopra una spezie di schiumaruola, s' immergono in questo bagno: quando la cera ha rimpiute le cavità delle perle si cavano fuori; in appresso si versano le perle sopra una tavola, donde quasi subito una lavoratrice le distacca con un coltello; e le agita, e rimena rapidamente tra le sue mani ad oggetto di separare i globetti, che la cera esteriore tiene

ancora

ancora insieme uniti: non ostante affine di nettarli del tutto è necessario tenergli per alcune ore rinchiusi in un panno lino bagnato, e poscia strofinargli di nuovo.

Se le Perle sono un poco grosse, o se si dee mettere in cera *piastre*, *mandorle*, *pera*, *olive*, *scaramazze* (sorte di perle, che traggono questi diversi nomi dalla loro forma esteriore) la schiumaruola non può per queste comodamente usarsi. In luogo di questa si adopera un bastone piatto, che si bagna in parte nella cera, e che si trae tosto fuori del vaso. Mentre la cera, che vi si è attaccata, è ancora calda, s'impiega come un mastice, o una colla per fermare col suo mezzo un certo numero di perle sopra il bastone, e s'immerge di nuovo così caricato dentro alla cera liquefatta.

Dell' infilzare le Perle.

Messe che sono le perle a questo modo in cera s'infilzano con aghi o spille inseriti dentro a piccioli manichi: la sola precauzione, che ricerca questo lavoro, consiste nel tenere le perle in vasi di terra, o di ferro posti sopra la cenere calda; perchè così lo stromento penetra più facilmente nella cera. Non si fa nulla di più, supposto che non si abbia ad infilzare se non perle ordinarie, e comuni; ma se si lavorano perle di più distinta qualità, bisogna *cartonare*, cioè a dire, guernire internamente il canale della perla con carta, in guisa, che passandovi per entro il filo, non possa attaccarsi alla cera. Non vi è operazione più facile di questa, benchè dapprima sembri difficile. Avvi delle lavoratrici, l'unico mestiere delle quali si è di raccogliere sopra stecchi di legno sottili, ed appuntati de' pezzetti di car-

ta finissima, e tagliati in modo, che debba risultarne una spezie di coni estremamente allungati. Questi coni, che hanno circa ad un pollice e mezzo di diametro, sono quello che i Perlaj chiamano col nome *di cartone*. Le donne, ch' hanno la cura di *cartonare le perle* collocano i loro aghi nelle carte così raccolte, le quali diventano allora in certo modo i guanti, o i foderi di questi piccioli stromenti, ed *infilzano* tante perle quante ne possono stare sopra ciascun cartone; poscia dopo aver cavato l'ago, separano le perle dal loro asse comune e tagliano colle forbici la carta, che eccede l'interno canale di esse; in ultimo ne formano delle file, servendosi per tal effetto di aghi lunghi, minuti, e proporzionati al diametro de' calibri.

Ognuno conosce l'uso delle perle, e però noi non diremo nulla intorno a questo; ma non taceremo dell'abilità e dell'invenzione del Signor *Briene* Perlajo di Parigi, ed intorno a' vantaggi, che possono ricavarsene. Questo Artefice fabbrica una spezie di collane a cui dà il nome *di falsa marcassita*: ne hanno difatto tutta l'apparenza, quantunque sieno esternamente della medesima materia, che la perla ordinaria; ma il loro intonaco interno non è fatto della scaglia di un pesce; il regno minerale, lo stagno è quello che somministra il colore della falsa marcassita; ella dee a questa stagnatura non solamente i suoi effetti, ma ancora la proprietà di poter essere trasportata ne' paesi caldi senza soffrire gl' inconvenienti a' quali è sottoposta la perla ripiena di cera. Questa ultima qualità delle collane stagnate è tanto più in esse essenziale, perchè sono assai più analoghe e conformi al colorito de' popoli annerati dal sole, che a quello delle donne Europee. Vi ha nondimeno alcune occasioni, nelle quali sembra che la falsa marcassita

riusci-

riuscirebbe ottimamente sul Teatro impiegata negli abiti di carattere, come son quelli de' maghi, e in generale delle Divinità sotterranee: ella produrrebbe in questi casi un buon effetto: e questi medesimi globetti soffiati di convenienti grandezze, distribuiti a proposito sopra i corpi di architettura di certe decorazioni di opera comunicherebbero loro con poco dispendio una grande apparenza di splendore, e di magnificenza.

Di alcuni altri metodi per fare le Perle false.

Quantunque la maggior parte delle perle artifiziali di cui si fa uso oggidì si fabbrichino nel modo inventato dal Signor *Jacquin* da noi ora esposto, non dobbiamo tuttavia omettere di parlare di alcuni metodi da quello diversi seguiti o proposti da altri.

Del metodo proposto dal Signor Haudiquer di Blancourt per far le Perle ad imitazione delle fine.

Il Signor Haudiquer di Blancourt pretende, che vi sia un mezzo non solamente d'imitare perfettamente le perle fine, ma ancora di farne in certo modo a sua voglia, e di dar loro la grossezza, e la forma, che si vuole. Bisogna, dic'egli, pigliar dell'aceto mescolato con olio essenziale di trementina, mettere ogni cosa in una cucurbita a bagno maria, e dopo aver posto il fuoco sotto il bagno maria esporre al vapore di questa mescolanza una certa quantità di quelle perle minute, che vagliano pochissimo prezzo, e che si domandano *semenza di perle*. Questi vapori, aggiugn'egli, ammolliscono questa semenza di perle: e la rendono come una pasta, alla quale si può dare dentro a stampi di argento quella forma, e grossezza

 di

di perle che più si desidera: si lasciano in appresso ben seccare, e per dar loro tutto il lustro, che si conviene, si mettono a molle per alcun tempo nell'acqua mercuriale.

Egli è certo che a questo modo si può ridurre la semenza di perle in una spezie di pasta, ma egli è certo del pari, che non si può adoperar questa pasta per formare perle artifiziali, che imitino le naturali. Questo ammollamento, e intenerimento è un principio di dissoluzione fatta dall'aceto, il quale distrugge affatto la disposizione, e l'ordine simmetrico delle sue lamine o strati: dopo questa operazione non dee più rimanere se non una terra calcaria impregnata dell'acido dell'aceto, e per vero dire bianchissima, ma priva del tutto di quel tuono argenteo, di quel vivo liscio, di quel lustro raggiante, che forma tutto il merito delle perle fine. In quanto all'acqua mercuriale, di cui parla *Haudiquer de' Blancourt*, per ciò s'intende, siccome vi è ogni ragione di credere, una dissoluzione di mercurio dilatata nell'acqua, e questa non può esser buona ad altro, che ad annerare la semenza di perle, e a compierne la dissoluzione.

Metodi proposti da un altro Autore.

Lo stesso probabilmente dee dirsi di due altri metodi per far Perle vere e reali di qualsivoglia grossezza pubblicati in un Libricciuolo stampato in Venezia, che porta il titolo di *Nuovo Plico di ogni sorta di Tinture di Calipidio Talier*, e che noi quì riporteremo colle stesse parole dell'Autore, lasciando giudicare della verità, ed esattezza di essi a chi vorrà prendersi la briga di farne la prova.

Pri-

Primo metodo di Galipidio Talier.

„ Piglia succo di limoni freschi, e ponilo per „ otto giorni al Sole, poi filtralo, e piglia di „ questo succo oncie quattro, e mettile in una „ tazza di vetro con oncie una di Perline intie- „ re, e lasciale stare infuse per otto giorni; poi „ leva via con un cucchiaro d'argento una certa „ schiuma, che sarà sopra detto succo, il qual è „ tutto il lustro delle Perle, e la riponerai in un „ altra tazza, poi volendo formare le Perle pren- „ di una forma a modo di quelle, con cui si fan- „ no le palle di piombo, che sia d'argento indo- „ rata, o pur di madre perla, che questa è più „ propria, facendole due piccioli forami per pas- „ sarvi un filo d'oro, acciocchè si possa fare il „ buco alle Perle; e con quella materia, ch'è „ restata soluta dal fuoco, formerai le tue Perle, „ le quali attaccate ad un filo d'argento, che u- „ na non tocchi l'altra, le metterai in un vaso „ di vetro coperto con tela al Sole per cinque o „ sei giorni; ma avverti, che la forma, con la „ quale formerai le Perle, dev'esser prima unta „ con olio di mandorle dolci; e dopo che saran- „ no asciutte le Perle le ungerai con quel lustro, „ che levasti dal fuoco, lasciandole poi asciugare, „ e rinnovando questa operazione di ungere, e as- „ ciugare più volte; ma nota, che il calore per „ asciugarle dev' essere il Sole gagliardo ".

„ Avendo veduta, soggiugne l' Autore, quest' „ opera un mio Amico, mi disse, essere necessa- „ rio impastare le Perle con acqua distillata del- „ la pelle di pancia di anguilla; ed altri dicono „ col succo della pelosella, ma si può fare anche „ senz' alcuna compagnia, come ho detto di so- „ pra ".

Secondo metodo dello stesso.

„ Prima farai due olii, uno di Perle, e l' al-
„ tro di argento. Per far l' olio di argento piglia
„ spirito di vino del più perfetto, che si trovi
„ oncie tre, acqua forte di salnitro, e alume di
„ rocca oncie due; solvi in essi argento di copel-
„ la quanto ne puoi solvere, e soluto l' argento
„ unirai questa soluzione collo spirito di vino sud-
„ detto; metterai ogni cosa in un orinaletto a ba-
„ gno maria per giorni dieci, e in capo a detto
„ tempo vedrai l' olio di argento, quale coglie-
„ rai con un cucchiaro d' argento, e metterai da
„ parte in un vaso ben turato; dopo farai l' olio
„ di Perle in questa maniera. Prenderai Perle o-
„ rientali picciole, e fatte in polvere sottile, le
„ metterai nel succo di Limone depurato, e ve
„ le lascierai fino che sono solute; filtra la solu-
„ zione, poi gettale sopra aceto distillato, che
„ precipiteranno nel fondo: prendi il precipitato
„ e gettagli sopra spirito di vino, e metti in
„ bagno maria per quindeci giorni; poi piglia det-
„ to spirito, e metti in un orinale, e fallo pas-
„ sare per distillazione; e in fondo troverai il
„ tuo olio di Perle; alla fine piglia quello, ch' è
„ precipitato, cioè il magistero di Perle e fanne
„ pasta col suddetto olio alquanto duretta, acciò
„ si possa improntare; e fatta che avrai la pasta,
„ abbi le tue stampe d' argento indorate; ungile
„ con detto olio di Perla; e poi forma le tue
„ Perle, alle quali farai il suo forame, e poste in
„ un vaso di vetro, che una non tocchi l' altra,
„ le porrai al Sole gagliardo a seccare, e secca-
„ te che saranno le porrai nel suddetto olio di
„ perle e di argento parti uguali, lasciandole sta-
„ re

„ re infuse in questi due olj uniti per lo spazio
„ di 24. ore; dopo levale, e mettile di nuovo in
„ vetro a seccare come prima, e così farai mol-
„ te volte, e quando vedrai, che le Perle non
„ ricevono più olio, allora sarà segno, che sono
„ fatte perfette. Per dar poi loro il lustro, sarà
„ necessario stropicciarle ben bene in pelle di ma-
„ rocchino, o camozza, con un poco di polvere
„ sottile di tripoli, o cera gialla de' Guantari,
„ e saranno fatte; ma avverti, che si richiede
„ gran polizia, e diligenza, acciocchè dette per-
„ le non restino macchiate, o imbrattate da pol-
„ vere, o da altra cosa, e sopra il tutto che sia-
„ no ben dure, e lustre ".

Metodi migliori, e più certi de' due antecedenti.

Uno de' mezzi più naturali d' imitare le perle che ci danno le conche, o i nicchj si è servirsi di quella come corteccia argentea della conca medesima che ne copre l'interno. Si distacca quella corteccia, e si lavora sul tornio per dar la figura rotonda, ovale, irregolare o la figura di pera secondo le perle, che si vogliono imitare. Ma questa parte della conca è sempre inferiore di molto in bellezza alla perla, che in se racchiude: oltre ciò queste perle artefatte hanno alcune porzioni trasparenti, che non hanno le naturali, e siccome sono cavate dal interno della conca, così hanno poca vivacità, e poco lustro.

Si riesce meglio colle *lupe di perle*. Così chiamano i Giojellieri alcune escrescenze, enfiature, o gruppi semi-sferici che trovansi alle volte sull' interna superfizie dell' ostriche. Legano destramente queste spezie di mezze perle, e con due della medesima grossezza congiunte insieme formano una perla, ch' ha quasi tutta la bellezza di una perla naturale.

Delle

Delle Perle vere e naturali.

Dopo aver esposte le varie maniere di fare le Perle false crediam necessario di aggiugnere quì una qualche cosa intorno alle perle vere, e naturali, ad imitazione delle quali sono le prime fabbricate.

Le perle naturali, dette ancora *Margarite* sono un corpo risplendente duro, e bianco, per lo più rotondo, che trovasi in molti pesci testacei, ma particolarmente in quello, che chiamasi *ostrica da Perla*, *madre perla* ec. *mater perlarum*, *concha margaritifera* ec. Il guscio, o il nicchio della madre perla è bivalvo pesantissimo, grigio, rugoso di fuori, bianco, o di color argenteo, liscio, e lucente di dentro, un poco verdastro, piatto, e circolare.

Le più belle perle si ritrovano nell' animale, che abita dentro a questo guscio, e ve n' ha anche che sono attaccate alle pareti interne del guscio. Ogni conchiglia di *Madre Perla* produce d' ordinario da dieci in dodici perle; benchè un autore che tratta della loro produzione pretenda di averne ritrovate da cento e cinquanta in un solo animale, ma la loro formazione aveva diversi gradi; le più perfette, o le più avanzate cadono sempre le prime, mentre le altre restano nel fondo della conchiglia.

Delle varie opinioni degli antichi e de' moderni intorno la formazione delle perle naturali.

Furono fatte intorno alla formazione delle perle molte ipotesi per la maggior parte vaghe, ed appoggiate sopra deboli, e fievoli fondamenti. Gli antichi come *Plinio*, *Solino* ec. dicono, che si formano

mano della rugiada. Secondo il loro parere la conchiglia si solleva ogni mattina sopra la superfizie dell' acqua, e quindi apre il suo guscio per ricevere la rugiada del Cielo, la quale insinuandosi come una perla liquida nel corpo della *madre perla* sissa, e condensa quivi i suoi sali, e riceve il colore, la durezza, e la forma di perla, come interviene ad alcuni liquori di essere tramutati dentro la terra in cristalli, ovvero al succhio de' fiori in mele o in cera nel corpo dell' ape. Quand' anche questa opinione avesse potuto sostenersi col ragionamento, sarebbe stata smentita da i fatti; imperocchè le madri perle non possono sollevarsi fino alla superficie dell'acqua per ricever quindi la rugiada, perchè stanno sempre saldissimamente attaccate alli scogli.

Altri pensano, che le perle sieno ova degli animali, dentro a' quali si trovano; ma ciò punto non si accorda con gli effetti, o fenomeni, di cui abbiamo l' esperienza; imperocchè ritrovansi le perle sparse per entro a tutta la sostanza dell' animale nella testa, nella tunica, che le copre, ne' muscoli circolari, che terminano nello stomaco, e generalmente in tutte le parti carnose, e musculari, sicchè non è probabile, che le perle sieno nell' ostriche quello che sono le ova ne' volatili, e il frego ne' pesci; perciocchè oltre che non vi è alcun sito particolare destinato alla loro formazione gli Anatomici non han potuto ritrovare alcuna cosa, che avesse una qualche somiglianza con quello, che accade rispetto a queste negli altri animali. Può dirsi solamente, che siccome in un pollo vi ha infinite picciole ova, alcune delle quali crescono, e giungono a maturità, mentre le altre rimangono presso che nel medesimo stato, così parimenti ritrovasi in ciascuna ostrica una perla assai più grande, e che giugne

più

più presto a maturità, che non fanno le altre. Questa perla diventa alle volte tanto grande che impedisce all'ostrica di potersi chiudere, nel qual caso l'animale si corrompe, e muore.

Altri col Sig. *Geoffroi* il giovane mettono le perle nel numero de' Bezoardi, comprendendo sotto questa classe le pietre, che si formano a suoli o strati nel corpo degli animali.

Il Sig. di *Reaumur* ha data nelle *Memorie dell' Accademia delle scienze di Parigi anno* 1717. una Memoria sopra la formazione delle conchiglie, e delle perle. Egli crede, che le perle si generino nella stessa maniera che le altre pietre negli animali; per esempio, come quelle che formansi ne' reni ec. e che probabilmente sieno gli effetti di una qualche malattia, o di un qualche disordine dell'animale, nel quale si trovano. Di fatto sono tutte formate di un liquore estravasato da alcuni vasi rotti, e ch'è rattenuto, e fissato tra le membrane.

Per far vedere come ciò è possibile, mostra, che le chiocciole marine del pari che le terrestri, per esempio quelle della lumaca ec. sono intieramente formate di una materia glutinosa, e petrosa, che stilla fuori dal corpo dell' animale, quindi non è maraviglia che un animale, il qual ha de' vasi, dentro a' quali circola una quantità di sughi pietrosi, sufficiente a formare un guscio o una conchiglia, n' abbia abbastanza per formar delle perle, posto che il sugo destinato per l' incremento della conchiglia abbondi di soverchio, e si spanda in qualche cavità del corpo, ovvero dentro le membrane.

Per confermare questo sistema osserva l'Autore, che la parte interna della tellina, che produce la perla comune, e che ritrovasi sulle coste della Provenza è in parte di un colore di perla, o di

madre

madre Perla ; e in parte rossiccio ; che i colori delle Perle sono appuntino i medesimi che quelli del guscio ; che le perle di un colore si trovano sempre nella parte del guscio del medesimo colore di cui son esse: lo che fa vedere, che nel medesimo luogo, dove la traspirazione di un certo sugo ha formata, ed avrebbe continuato a formare una tunica o un suolo di guscio, o conchiglia di un certo colore, essendosi rotti i vasi, ch' hanno recato questo sugo, vi si è formata una picciola massa o raccolta di liquore, il quale induratosi è divenuto una perla dell'istesso colore, che la parte della conchiglia, a cui corrisponde.

Aggiungasi a questo, che la parte della conchiglia, ch'è del medesimo colore di argento, o di perla, è formata di suoli sovrapposti uno all' altro, come una cipolla ; che la parte rossiccia è composta di picciole fibre cilindriche, e cortissime applicate di rincontro una all' altra. Questa medesima tessitura è propria delle perle dei due colori : non che queste due spezie sieno ambedue composte di suoli concentrici, imperocchè quelle delle perle rossiccie appariscono assai meno, ed inoltre hanno delle fila, che come raggi vanno dal centro alla circonferenza. Sembra che tutte queste circostanze determinino efficacemente la formazione delle perle, e stabiliscano senza contrasto il sistema del Sig. *Reaumur*.

Per una Perla che ritrovasi nel corpo dell'animale ve n'ha mille, che sono attaccate al guscio come tanti porri. Tutte le conchiglie della spezie delle madreperle non contengono perle : vi è ragione di credere, che non se ne ritrovi, se non in quelle, che sono viziate, e difettose : e di fatto è stato osservato, che le coste, dove si fa la pesca delle Perle, sono assai malsane, e che la carne dell'animale delle madreperle è ancora più

più cattiva da mangiare, quando vi ha in essa delle perle, che quando non ve ne sono.

In che consista la perfezione delle Perle; e delle loro diverse qualità.

La perfezione delle Perle, sia che sieno rotonde, o in forma di pere, di olive, o di una figura irregolare, consiste principalmente nel lustro, e nella chiarezza del colore, che chiamasi la sua *acqua*. Ve n'ha alcune, l'acqua delle quali è bianca; e queste sono le più stimate in Europa; l'acqua dell'altre pende al giallo; ed alcuni Indiani, ed alcuni Arabi le antepongono alle bianche. Ve ne sono alcune di un colore di piombo, alcune altre che pendono al nero, ed altre affatto nere.

Sono soggette a cambiarsi quando si portano: nello spazio di ottanta, o cento anni diventano per l' ordinario di un picciolissimo valore particolarmente le bianche, le quali ingiallisscono e si guastano in 40. o 50. anni.

Egli é certo, che la differenza de' colori deriva dalle differenti parti dell'ostrica, dove si sono formate le perle, quando avviene che lo sperma, o la semenza sia cacciata nel mesenterio, o nel fegato o nelle parti, che ad essi corrispondono: non è da stupire, che le impurità del Sangue alterino, e cangino la loro naturale bianchezza.

Alcuni Ebreî ciurmatori pretendono di avere lo stomaco atto a ripulire le perle e ad accrescerne il peso. Questo fatto è tanto più impossibile, perchè le Perle del pari che le ossa, l'avorio, e i denti si ammolliscono dentro a' liquori aciduli, e caldi, e scemano del loro peso. Di questo fatto abbiamo prôve indubitate. Se le Perle si condensassero dentro allo stomaco di un Giudeo, la stessa cosa avverrebbe anche nello stomaco di un Turco, o di un Cristiano; nè ciò potrebbe accadere

dere ſe non collo ſcemamento del volume delle Perle. Nel gettare le fondamenta della Chieſa di S. Pietro fu trovata una ſepoltura, dov'erano ſtate depoſte 1118. anni innanzi i corpi di due giovane figliuole di *Stilicone*, ch'erano ſtate una dopo l'altra promeſſe in iſpoſe all'Imperadore *Onorio*: tutte le ricchezze rinchiuſe dentro all'avello furono ritrovate in buoniſſimo ſtato, eccetto che le Perle le quali erano così tenere, che ſi ſtritolavano facilmente tra le dita.

Le Perle in Europa ſi vendono a carato, contenendo il carato quattro grani. In Aſia i peſi uſati per le Perle ſono diverſi ſecondo i diverſi Stati.

Il nome di Perla non ſi conviene propriamente ſe non a quello, che non è aderente ed attaccato al guſcio. Il guſcio o la conca ſi chiama *madre perla*. Que'pezzi poi, che ſono ad eſſo aderenti, e ſono ſtati diſtaccati coll'arte e colla deſtrezza dell'artefice ſi chiamano *lupe di perle*, le quali altro non ſono, ch'eſcreſcenze un pò rotonde, o pezzi dell'oſtrica.

Il P. *Bouhours* oſſerva, che le perle hanno queſto vantaggio ſopra le pietre prezioſe ſtaccate dalle roccie, che queſte debbono il loro luſtro all'induſtria degli uomini; non facendo la natura, per così dire, che abbozzarle, e laſciando all'arte la cura di finirle, e di compierle; ma le Perle hanno di per ſe quella bell'acqua, che forma il loro pregio. Ritrovanſi perfettamente pulite negli abiſſi del mare; e la natura vi ha data l'ultima mano innanzi che ſieno ſeparate dalla loro madre.

Le perle di figura irregolare, cioè a dire, che non ſono nè rotonde, nè in forma di pera, o di oliva, chiamanſi *ſcaramazze*, o perle di Scozia. Le Perle *parangone* ſono Perle di una ſtraordinaria groſſezza, come quella di *Cleopatra* valutata da *Plinio*

nio fino a centies H S, od ottanta mila lire sterline; l'altra recata nel 1574. a *Filippo II.* della mole di un uovo di colomba, stimata 14400. Ducati; quella dell'Imperador *Rodolfo*, mentovata da *Boezio*, chiamata la *peregrina*, o *l'incomparabile* della mole di una pera moscatella, e pesante 30. carati; ed un'altra di cui fa menzione il *Tavernier*, ch'era nelle mani dell'Imperadore nel 1633., e ch'era stata comperata da un Arabo per 32000. tomani, che a 3. lire e 9. soldi per tomano fanno 110400. lire sterline.

De' diversi usi che si fanno delle Perle.

Le Perle sono di un qualche uso nella medicina, ma non hanno questa proprietà, se non quelle della più picciola spezie, chiamate *semenza di Perle*. E' d'uopo per questo fine che sieno bianche, chiare, trasparenti, e veramente orientali. Servono a comporre pozioni cordiali, che si avevano un tempo in grandissimo pregio, ma che al presente hanno perduto di molto della loro antica riputazione, e solo alcuni ciarlatani ne fanno un qualche conto.

Anche le dame fanno uso nel loro belletto di certe preparazioni di perle, credendo, che ajutino, e migliorino il colorito della carnagione: tali sono i bianchi di perle, i fiori, l'essenze, le tinture ec. di perla; ma sono tutte inganni e frodi.

La madreperla è molto adoperata da' Chincaglieri per fare molti vaghi, e leggiadri lavori; e gli Olandesi traggono profitto anche da quello, che chiamasi la cerniera dell'ostriche margaritifere. Questa è un grosso legamento, che ne' luoghi vicini alle Pesche delle Perle essi fanno seccare ed incidono dipoi in modo, che imita la piuma. Il

suo

fuo colore è di un bell'azzurro verdaftro luccicante, e fi vende fotto il nome di *Piuma di Pavone*.

Della Pefca delle Perle.

Vedi l'Articolo PESCATORE.

PERSIANE (Tele)

Le Tele Perfiane fono Tele dipinte, le quali ci vengono dalla Perfia; e le più ftimate di tutto l'Oriente. Chiamanfi ancora con quefto nome tutte le Tele, che i Francefi, gli Olandefi, gl'Inglefi, gli Alemanni, gli Svizzeri ed altre nazioni fabbricano nel loro paefe ad imitazione di quelle di Perfia.

Delle varie forte di Tele Perfiane.

Di quefte Tele alcune fono delineate, e dipinte colla mano, altre fono ftampate con forme di legno. Si può ancora diftinguere una terza qualità di quefte Tele, che fono quelle, il cui folo lineamento è ftampato, e tutto l'interiore de' fiori è fatto col pennello. Le vere Perfiane fono tuttavia di rado ftampate, e per contrario in Europa i Fabbricatori di quefte Tele fi fervono principalmente delle forme. Ma non è difficile il diftinguere le ftampate dall'altre, perchè il difegno è replicato all'eftremità di ogni forma; ed anzi fi può difcernere l'unione di una forma coll'altra, benchè abbiafi ufata ogni diligenza ed efattezza nell'impreffione. D'altra parte quefte ripetizioni di forma fi raffomigliano perfettamente fra di loro. Quando al contrario il difegno è delineato colla

mano, vi si scorgono sempre delle diversità assai sensibili, quantunque questo disegno sia più volte replicato nel corso della pezza.

Quando i fiori, od altri ornamenti, che si vogliono stampar sulla tela, debbono essere di un solo colore, s'impiega una sola forma, la quale non solo dà il lineamento, ma forma ancora la larghezza delle foglie, e de' fiori. In questa maniera si eseguiscono de' vaghi disegni, che imitano assai bene il ricamo di Persia. Si lavano, e poscia si apparecchiano. Rispetto a quelle, i cui ornamenti richieggono più colori, si fa uso di controforme intagliate sull'istesso disegno dell'altre; ma in maniera che non portino il mordente, se non su i luoghi del disegno riserbati dalle prime forme. Si comprende di leggieri essere necessario, che tutti questi stampi abbiano un'esatta relazione tra di loro, altrimenti il colore non si trova contenuto ne' lineamenti. Questo difetto si scorge assai chiaramente nelle tele comuni, a cagione della prestezza, con cui in esse si lavora, e della poca attenzione, che vi si reca.

V'ha delle Tele, spezialmente le più belle, per le quali si riserbano alcune parti in bianco. Ciò si ottiene per via della cera liquefatta, che si sovrappone con una penna di metallo ai luoghi de' fiori, e delle foglie, ch'hanno a restare in bianco. Siccome la cera è impenetrabile ai mordenti, rende nullo il loro effetto, e fa che i luoghi riservati non ritengano il colore.

Si dipingono in oltre delle tele col campo sabbioso. Questo si eseguisce con forme, nelle quali il disegno è intagliato all'ordinario; ma per formare il sabbioso, o il punteggiato del campo s' incastrano nella forma altrettante piccole punte di fil di ferro quanti sono i punti che vi debbono essere, facendo però avvertenza, che queste

punte

punte sieno ben limate ugualmente per dubbio che la tela non ne resti forata, o lacera.

Quanto abbiam detto intorno alla manifattura di queste Tele basterà per ora, riserbandoci a parlarne più ampiamente nell' Articolo TELE DIPINTE.

PESATORE.

Il Pesatore è colui ch'è destinato nelle Città a pesare le merci, e le derrate sopra una pubblica bilancia.

In tutte le Città mercantili ben regolate vi sono di questi Pesatori pubblici, i quali sono obbligati a dar giuramento davanti al Magistrato, e a tenere un esatto, e fedele registro di tutte le mercatanzie, che pesano; ed essi son quelli che d'ordinario decidono, e compongono le contese, che insorgono fra i mercatanti per ragione del peso delle loro merci. In Amsterdam vi sono 12. Pesatori pubblici stabiliti in una spezie di offizio o compagnia per pesare le merci soggette al peso.

Generalmente poi *Pesatore* si dice di chiunque col mezzo di un corpo chiamato *peso*, la cui qualità è determinata e fissata, posto in una bilancia, misura quella di altri corpi.

Delle varie sorte di pesi.

I pesi sono o di rame, o di ferro, o di piombo, e ve n'ha ancora, che si chiamano *campane*.

I pesi di rame, o di marco sono pesi di rame, i quali essendo suddivisi ed inseriti l' un dentro all'altro servono separandoli a pesare le merci le più preziose. Chiamansi pesi di marco perchè presi tutti insieme pesano giustamente ott'once, o un marco. M 2 I pesi

I pesi di ferro sono d'ordinario quadrati , ed hanno un anello pure di ferro per prenderli più comodamente, particolarmente quelli , che pesano assai. Questi si fabbricano nelle fucine. Ve n' ha da venticinque fino a cento libbre: si adoperano per pesare le merci più pesanti, e di un gran volume.

I pesi di piombo servono per contrario a pesare le merci le più leggiere, o quelle che sono in più picciola quantità.

I pesi poi, che dalla figura, che hanno simile a quella di una campana, si chiamano *campane*, son pieni, e massicci. Si fanno da' Fonditori, e si compiono da' Bilancieri, che accomodano parimenti tutti gli altri.

Alcune Nazioni Indiane in vece di pesi di rame o di altro metallo si servono di pietre, o di una certa qualità di piccole fave.

Delle due spezie di Bilancie, che si adoperano per pesare.

Quanto poi alle Bilancie, nellequali si mettono questi pesi a rincontro de' corpi, di cui si vuol conoscere il peso, sono di due sorte; l'antica, e la moderna.

L'antica o sia la Romana, detta ancora stadera, è in questo diversa dalla moderna, che mette in equilibrio due potenze assai disuguali tra loro. E' composta di una leva, che si muove sopra un centro. Ad una delle parti del centro si applica il corpo, che si vuol pesare. Dall' altra banda si sospende un peso, che può scorrere lungo la leva, e che tiene la bilancia in equilibrio. Il valore del peso, che si vuol pesare si regola mediante le divisioni segnate ne' luoghi, in cui il peso scorrente è arrestato.

La

La ſtadera intanto è comoda, in quanto che in breviſſimo tempo, e con un ſolo peſo ſi poſſono peſare delle gran maſſe. Ma queſto ſtromento non può ſervire a peſare eſattamente le piccole quantità non eſſendo mobile a ſufficienza; il che principalmente deriva dall' aver egli un braccio della leva aſſai corto.

Queſto difetto di mobilità è ciò che ha fatto dare la preferenza alla bilancia moderna: la quale conſiſte in una leva ſoſpeſa nel mezzo alle cui eſtremità ſono attaccati con delle funi alcuni piattelli o bacini. *Vedi* intorno a ciò l' Articolo BILANCIERE.

I Chineſi ſi ſervono di una leva ſoſpeſa con alcuni fili di ſeta in varj punti. Queſta leva, per l' ordinario di ebano o di avorio, è diviſa ſopra tre faccie in piccioliſſime parti. All' una dell' eſtremità della leva è applicato un picciolo bacino, e all' altra un peſo corrente.

Del modello pubblico de' Peſi introdotto per ſicurezza del traffico.

I Peſi ſono ſtati introdotti nel commercio, ugualmente chè l' altre miſure per agevolare i baratti, e ſcanſare ogni conteſa tra venditore, e compratore. Ma per conſeguir ciò fu d' uopo ancora, che il compratore foſſe ſicuro, che il peſo con cui vengono peſate le ſue merci è conforme al peſo originale, e per tal effetto i Sovrani hanno incaricati li pubblici Miniſtri per aggiuſtare ſecondo il modello tutti i peſi, che ſono in uſo nel commercio.

Queſto eſpediente è antichiſſimo, e molti Autori penſano, che quello che chiamavaſi preſſo i Giudei i *Sicli del Santuario* altro non foſſe, che una ſpezie di peſo, che ſi conſervava nel Santua-

rio perchè serviſſe di regola a' peſi comuni.

Così in Inghilterra il modello o la norma de' peſi ſi conſervano nell' Exchiquier da un miniſtro particolare. In Francia la norma del peſo ſi tiene ſotto diverſe chiavi nel Gabinetto della Corte delle monete.

Della diverſità de' Peſi preſſo alle diverſe Nazioni.

La maggior parte delle Nazioni, dove fioriſce in alcuna parte il commercio, ha i ſuoi peſi particolari; e talvolta ancora differenti peſi nelle differenti Provincie, e per differenti ſpezie di derrate.

Queſta diverſità di peſi è uno degli articoli più intricati nel commercio, ma ciò non ha rimedio. Non ſolo è impoſſibile ridurre i peſi di differenti Nazioni ad uno, ma ancora ridur quelli della medeſima nazione; teſtimonio i vani tentativi, che ſi ſon fatti per ridurre i peſi in Francia da tanti ſuoi Re, *da Carlo Magno*, *da Filippo il Lungo*, *da Lodovico XI. da Franceſco I.*, *da Enrico II.*, *da Carlo IX. da Enrico III.* e infine da *Lodovico XIV.* Sarebbe troppo lungo, e tedioſo il riportare quì tutti i diverſi peſi, di cui ſi fa uſo ne' diverſi Paeſi, ragguagliandoli tutti ad un qualche noto, e determinato peſo. Ciò è ſtato fatto da molti Autori, e chi aveſſe vaghezza d' iſtruirſene può conſultare il *Dizionario del Chambers*, l' *Enciclopedia* all'Articolo *Peſo*, e il *Trattato de' peſi, e delle miſure antiche e moderne dell' ingegnere Criſtiani ſtampato in Breſcia.*

PES.

PESCATORE.

Il Pescatore è colui, ch' esercita la Pescagione, o sia l'Arte di pigliare i pesci.

Dell' importanza ed utilità della pesca.

Dopo l' Agricoltura la Pesca dee considerarsi come una delle principali ricchezze del commerzio, spezialmente per le Nazioni, che fanno quello di economia. Col loro pesce salato pagano gli Olandesi la maggior parte delle mercanzie, e delle derrate, che cavano dal Nord, e dal mar Baltico.

Oltrecchè le produzioni del mare accrescono le ricchezze relative di uno Stato, facendovi circolar l' oro, e l'argento, che non vi erano, aumentano ancora le sue ricchezze reali, perchè siffatte produzioni servono non altrimenti che quelle della terra, al nutrimento di un maggior numero di sudditi. Inoltre si sono considerate con ragione le Pescagioni come tante miniere sempre esistenti che danno occupazione alle mani, che non possono impiegarsi nelle terre, e nelle manifatture di uno Stato. Questo ramo dell' occupazione degli uomini è ancora molto prezioso, perchè aumenta il valore delle saline, e perchè è la culla, e la scuola la più sicura de' marinaj.

Tutti questi vantaggi, che si ricavano dalla pesca hanno stimolato l'Inghilterra, e l' Olanda, e tutti gli Stati che meglio intendono i proprj interessi, ad applicarsi indefessamente a quest' arte. Questi Stati favoreggiano le Pescagioni ne' proprj paesi, impedendo gli abusi, che possono distruggere il pesce. In molti luoghi delle coste della Bretagna, come ha osservato la Società di Agricoltu-

ra, di commerzio, e dell'Arti di questa Provincia, si fa un' esca per la pesca della Sardella, e dello Sgombero insieme co' pesciolini ancor piccioli, come sogliole, aselli, ed ogni altra sorta di pesci, che spesso non sono più grandi di una lenticchia. Due donne in men di due ore sprendono alle volte fino a 120. libbre di questa manna preziosa, cui sarebbe cosa tanto vantaggiosa ed importante per lo Stato il conservare. Niente loro fugge dalle mani, perchè invece di rete si servono di tela. A cagione di siffatti abusi tanto distruttivi queste coste si trovano spopolate di pesci, e le Peschiere diventano sterili. Gli editti proibiscono somiglianti abusi, ma non sono severamente eseguiti, benchè dalla loro esecuzione dipenda l' abbondanza delle Pescagioni. Una saggia, ed illuminata politica non contribuirà meno a progressi delle Pesche delle Nazioni, profittando destramente de' trattati di commerzio per estenderle; impedendo la concorrenza del Pesce proveniente dal forestiero; accordando premj quando le circostanze lo richiedono; abbassando la tassa del danaro, perchè servendo i cinque sesti del valor della Pesca a pagare il salario degli uomini, e del danajo è chiaro, che il prezzo alto di questo salario deve rincarire la mercanzia, ed impedire a' Negozianti nazionali di sostenere la concorrenza de' loro vicini ne' mercati stranieri.

Il consumo interno contribuirà ugualmente a rendere la navigazione più florida. Ma perchè un tal consumo si estenda più che sia possibile è necessario, che le gravezze, che paga il popolo per avere il pesce sieno moderate. Se queste gravezze sono maggiori del doppio, riducendole alla metà, ed anche al terzo si può sperare, che il consumo andrà crescendo colla stessa proporzione, e per conseguenza l'entrata delle gravezze sarà la me-

de-

desima, e il popolo, quel gran consumatore delle derrate a buon prezzo sarà meglio nutrito, la navigazione più florida per cagione di un numero maggiore di marinaj impiegati nella Pesca.

Delle diverse qualità del Pesce.

Il pesce si distingue generalmente in *pesce di acqua dolce*, *e in pesce di mare*.

Rispetto al commerzio poi si distingue in pesce *secco*, *cencio*, *e messo in salamoja*, *salato*, *verde*, *e rosso*, *o marinato*.

Il pesce secco è quello, che si sala, e si secca o col calore del Sole, o col fuoco. Tali principalmente sono il *merluzzo*, *lo stock-fis*, *l'arringa*, *e la saracca*.

Il pesce verde è quello già salato, e che non ostante rimane umido, come il merluzzo verde o fresco.

Il pesce messo in salamoja è quello, che si è bollito, e macerato in una salamoja fatta di sale, di aceto &c. come il *sermore*, *merluzzo*, *l'arringa*, *lo sgombero*, *la saracca*, *l'acciuga*, ed altri.

Il pesce rosso o marinato è qualche pesce fresco arrostito sulla graticola, e poscia fritto nell' olio di olive, e imbottato con un liquore a proposito, come nuovo olio di oliva, aceto, sale, pepe, gherofani, e foglie di lauro od altre erbe. Il miglior pesce, che così si prepara è lo *storione*, e il *tonno*.

In Inghilterra, e in Francia si dà il nome di *pesci reali* a certi pesci, che il Re ha da avere per sua prerogativa ogni qual volta vengono gittati sulla spiaggia o naufragati in tutti i luoghi del Regno, purchè non vengano con parole espresse accordati a sudditi.

Tali sono le balene, i tonni, i porci marini ed

ed altri pesci, da cui si può estrarre olio, e che per questa ragione vengono ancora chiamati *pesci da lando*.

Il pesce d'acqua dolce è tutto quello, che si piglia ne' fiumi, negli stagni, ne' laghi, e ne' canali. Siccome riesce malagevole trasportarlo, così si consuma tutto nell'interno dello Stato; e quanto più questo consumo è grande tanto più rimane ad asportare dell'altre derrate. La Politica adunque si ha in questo ad unire colla Chiesa acciò si prescrivano giorni di astinenza dalle carni. La consumazione interna del pesce secco e salato favorisce ugualmente questa asportazione, e riesce vantaggiosissima per lo Stato, quando questo pesce proviene dalle pesche della Nazione. Ma se il divieto delle carni, e degli ordinarj alimenti in certe stagioni dell'anno agevola il consumamento del salume, ne segue, che un popolo, il quale non coltiva la pesca, accresce co' suoi giorni di astinenza lo spaccio del pesce forestiere. Egli aumenta a proprie spese le ricchezze numerarie delle Nazioni rivali. E chi v' ha che possa mettere in dubbio, che gl' Inglesi, e gli Olandesi non ritraggano immense somme dal pesce, che si consuma nel Portogallo, nella Spagna, e in Italia nel tempo di Quaresima, e negli altri giorni, ne' quali è prescritta l'astinenza delle carni?

Delle diverse maniere di pescare, e primieramente della Pesca colle reti.

Molte e varie son le maniere ritrovate dagli uomini per prendere il pesce; ma due sono quelle che più comunemente si praticano; colle reti, e coll'amo.

I Pescatori fanno eglino stessi le loro reti per la pesca, come le *tratte*, *i tramagli*, *le nasse*, *gli spar-*

ſpar vieri, *le reti dette da cinque porte &c.* e fanno uſo di queſte diverſe ſpezie di reti ſecondo le diverſe ſpezie di peſci che vogliono prendere, e ſecondo la natura del terreno, dove peſcano.

La *Tratta* è una rete grande, la quale termina in una ſpezie di ſacco; queſta rete è guernita nella ſua apertura da pezzi di ſoghero in alto, perchè ſopranuoti, e galleggi, e di pezzi di piombo abbaſſo perchè tocchi e rada il fondo dell' acqua. Per far uſo di queſta rete il Peſcatore ſi mette in una barca, attacca un capo della tratta ſull' orlo dell'acqua ad un paletto, e fa colla barca un giro, che abbraccia tanto della larghezza del fiume quanto lo permette la rete; il Peſcatore torna dipoi a raggiugnere il paletto e prende così il peſce, che ſi ritrova dentro di queſto ſpazio.

Il *tramaglio* è un altra rete compoſta di tre reti applicate l'una ſopra l'altra, come dinota il ſuo nome *tramaglio*, cioè a dire compoſto di tre maglie. In queſta peſca la rete è ſedentaria ſul fondo del mare.

Per peſcare col tramaglio i Peſcatori nelle loro barche ſi mettono tra la terra, e il tramaglio e battono l'acqua co'loro remi per far levare, e fuggire i peſci nella rete, cui rialzano toſto ch' hanno laſciato di battere, e ſovente in un'ora battono tre volte. Fanno queſta ſpezie di peſca in mare lungo le coſte in ogni tempo, e particolarmente quando non poſſono peſcare nell' imboccatura de' fiumi.

La *naſſa*, di cui ve n'ha di molte maniere, è una ſpezie di rete compoſta di vinchi, la quale conſiſte in due ceſti rotondi appuntati nella ſommità inſeriti uno dentro dell'altro, e col ventre rigonfio come un mezzino, o una brocca. All'apertura vi è una ſpezie di orlo di 4. in 5. polli-

ci.

ci. Si pesca colla nassa e nel mare, e ne' fiumi.

Lo *Sparviere* è una rete, la quale quando è distesa, e spiegata ha la figura di un ventaglio rovesciato, e piegato in tondo, è guernita abbasso di piombo. Il Pescatore la porta sul suo braccio, monta sulla testa della sua barca, e la lancia nel fiume in un sito dove ha messo dell'esche. I piombi cadono a fondo dell'acqua, e formano cadendo un cerchio, sotto al quale riman preso il pesce, ch'era nel luogo, sopra del quale si ha lanciato lo Sparviere.

La *rete* detta *da cinque porte* è una spezie di rete quadrata, che si assomiglia ad una gabbia, e che ha cinque ingressi, o varchi imboccanti entro la medesima, dond'ella ha acquistata la denominazione di rete da cinque porte.

Ella è di sommo serviglo nei fossi, e nei fiumi, ed è ugualmente buona e di ottima riuscita nell' acque correnti, che nell'acque ferme, e stagnanti. Per fare una siffatta rete fa di mestieri, che il Pescatore si provveda di quattro grosse, e dirittissime stanghe, ostaggj, come si chiamano, i quali nella lunghezza vengano a corrispondere, e ad essere adattati al fondo, o profondità dell'acqua: è d'uopo aguzzare l'estremità di questi staggi non altrimenti che si fa dei pali, e alla distanza di un piede dalla punta, o parte aguzza è necessario che vi sia un'intaccatura per raccomandarvi, e legarvi la rete, ed in una conveniente distanza sopra i pali, o staggj medesimi è d'uopo che siavi un'altra tacca, od intaccatura, o per dir meglio, un altro ordine d' intaccature, per attaccarvi, e raccomandarvi le altre estremità della rete medesima.

Il fondo di questa rete è perfettamente riquadrato senz'alcuna apertura, od ingresso. Per pianta-

tare a dovere e propriamente questa rete bisognerà operare con un batello, o navicello. I quattro pali o staggj debbono esser ficcati nel fondo in siffatta maniera, che ciaschedun palo venga a corrispondere all'altro respettivamente in una linea retta, o diretta, e bisogna, che i pali si stieno in tali distanze, che la rete possa esser tirata fuori infra essi più stesa, e stirata, che sia mai possibile. In caso che questa rete debba esser tesa in un'acqua tranquilla, e stagnante il solo esposto metodo riuscirà a maraviglia bene; ma se sia una corrente uguale, e liscia, si rende necessaria alcun'altra coserella; altrimenti il movimento dell'acqua verrà a conservare la rete asolante intorno, e questo moto della rete metterà spavento ai pesci, e gli terrà lontani. Affine d'impedire un siffatto disordine si dovrà in questo caso attaccare quattro fortissime mazze lungo le cime degli staggj in guisa che si venga a formare una spezie di telajo per tener tesi, ed insieme per fortificare e consolidare i medesimi staggj e per tenere il tutto fermo, ed immobile.

Allorchè la rete si troverà a dovere, e perfettamente fissata verrà a rappresentare una gabbia, e' le fiancate, la sommità, e il fondo saranno mantenuti così fissi, e stabili, che il pesce non baderà all'ordigno nè poco nè punto, ma sembrerà, ch'egli prenda il tutto per erbe; ma incavernandosi là dentro non avrà più varco onde uscire, e nei luoghi abbondanti di pesci si fa con questa rete sorprendentissime pescate.

Della Pesca coll'amo.

L'amo è, come si sà, un picciolo ordigno di acciajo in forma di uncino, la cui estremità, che sostiene l'esca è a foggia di dardo in guisa, che se

se avviene che il pesce ingordo ingoj l'amo insieme coll'esca, gli sforzi, che fa di poi per rigettarlo, e il colpo, che gli dà colla mano il Pescatore, non servono che a farlo andare più addentro nelle carni. L'altra estremità dell' amo è piatta, e si attacca ad una cordicella, o filo che pende dalla lunga pertica, che si domanda la *canna*.

L'amo generalmente parlando, vuol essere lungo nel fusto, alquanto grosso nella circonferenza, e colla punta uguale, e diritta; la curvatura esser deve nel fusto.

Vi sono diverse sorte di ami, alcuni grossi altri piccioli, e di questi molti hanno nomi particolari. *Ami semplici*, *ami doppj*, che hanno due ripiegature una contraria all' altra; *ingollatori*, o *adescanti*, che sono ami, co' quali si adesca il pesce con un insetto artifiziale, e come per finta, riservando opportunamente il naturale; e gli *ami colla molla* la quale, arrivatovi il pesce si apre da se, e lo prende colla bocca aperta.

Quello che sommamente importa in ogni sorte di ami è la materia della cordicella o dello spago, che si domanda *setola o lenza*, la sua tessitura, e il suo colore.

Le lenze di filo vagliono meno che quelle di seta, e queste meno che quelle di crine di cavallo; Sì l'une che l'altre vogliono essere di una sola materia, vale a dire, non bisogna mescolare insieme il filo, e la seta, nè la seta, e il crine.

I crini di cavallo debbono essere rotondi, ed attorcigliati, della medesima grossezza, e grandezza per quanto è possibile; si mettono a molle per un'ora nell' acqua dopo che si sono attorti perchè non s'increspino; poscia si ritorcono, lo che gli rinforza molto, perchè non si stringano torcendoli.

Imi.

I migliori colori, con cui si possono tingere le lenze sono il bianco o il grigio per pescare nell' acque chiare, e il verde di acetosa per pescare nell'acque fangose: ma il verde d' acqua pallido sarebbe ancora più acconcio, ed opportuno.

Per avere questo ultimo colore si farà bollire in una pinta d'acqua di alume un pizzico di fiorrancio, o sia fiori di calta de' quali si leverà via la schiuma, che si solleva bollendo; indi metterassi nel liquore spannato mezza libbra di verde rame in polvere, che si farà bollire per alcun tempo. Infine si getterà una o due lenze in questo liquore, e vi si lascieranno dentro a molle da dieci in dodici ore, e prenderanno un verde, che non cangierà di colore.

Molta cura e diligenza deve ancora usarsi dal Pescatore per tener le sue canne nette, e pulite, e per impedire, che i suoi ami non irrugginiscano. Per ovviare a questo ultimo inconveniente molti usano di coprire i loro ami di stagno.

De' preparativi per pescare coll' amo.

La prima faccenda, che far dee un Pescatore coll'amo si è quella di fare i suoi preparativi per adescare il pesce, vale a dire, invitarlo d'intorno a se. Il metodo di eseguir ciò nell'acque ferme col gettarvi del grano di ogni e qualunque spezie de' lombrichi, e cose somiglianti è notissimo; ma la massima difficoltà si è nell' acque correnti vale a dire ne' fiumi, nei ruscelli, e somiglianti.

In questo caso il metodo consiste nel preparare una sottilissima cassettina capace di tenere alquante centinaja di vermi, forata in tutti i lati, e per ogni verso, e piena di siffatti fori e di una tal grossezza, che appunto sieno capaci

di

di ricevere i vermi, i quali vi si affaccieranno, e si rampicheranno di fuori. E' d'uopo inoltre, che a questa cassetta sia attaccato un piombino, il quale la faccia calar sotto acqua, ed una lenza, o filo fortissimo per tirarla innanzi, e indietro a piacimento: in questo caso la cassetta esser deve gittata dentro l' acqua in un dato luogo adeguato e a proposito, sopra del quale il Pescatore possa starsi al coperto. I vermi verranno lentissimamente, e successivamente a cascare, e sdrucciolar fuori della cassettina forata, ed i pesci si raduneranno intorno intorno alla medesima per cibarsi de' vermi suddetti.

L'amo poi dovrassi gittare nella parte dell'acqua che soprasta alla cassetta, e si dovrà strascinar giù per la corrente dell'acqua.

In caso che un somigliante metodo non faccia venire e raccogliersi il pesce intorno a questo dato luogo in breve tratto di tempo, vi ha tutta la ragione di sospettare, che alcun grosso luccio si stia in quel contorno predando, e che gli spaventi, e gli tenga lontani: in questo caso sarà ottimo espediente gittar quivi nell' acqua un amo adescato, ed universalmente il luccio suole rimanervi colto: preso che sia il luccio il tentativo quì innanzi descritto riuscirà a maraviglia.

La cordella da pescare o sia la lenza deve mantenersi in uno stato mezzano, e moderato, vale a dire, nè troppo molle, ed umida, nè troppo asciutta, perchè nel primo caso marcirà, e nel secondo riuscirà fragile.

Quando si mettono in opera per essa le paste, sarà bene mescolarvi una picciola porzione di stoppa e stroppicciarla con del miele; e finalmente riesce di grandissima utilità l'ungerle, o imbrattarle di burro affine di conservarle dal dilavamento dell'amo stesso. Gli occhi di qualsivoglia pesce,

pesce, che venga preso, sono un'esca eccellentissima per armarne l' amo stesso per qualunque generazione di pesci.

In uno stagno il sito di tutti il migliore per un Pescatore ad ami suol essere generalmente quello, dove il bestiame va nell' acqua. Ne' fiumi, i luoghi migliori saranno quelli di maggior fondo, e i più tranquilli, e più quieti: se si pesca all' anguille, ciò dovrà farsi sotto le rive, che rimangono sospese sull' acqua istessa: le perchie debbono cercarsi nei luoghi del fiume i più netti, dove la corrente è assai forte, e vivace; e per contrario i capitorzi ne' luoghi ombrati, o nelle buche più profonde; le trote nelle correnti più vivaci dell' acqua, e le lasche ne' luoghi netti e chiari.

In que' luoghi dove vi sono molte erbacce, oppure vecchj tronchi o ceppaje d' alberi sogliono stanziare pesci in grandissimo numero, e d'ordinario s' attaccano quivi molto bene all' amo; ma vi è pericolo grande d' intrigare la lenza, oppure che l'amo si appicchi alle mal' erbe suddette.

Se avvenga un siffatto disordine, il valente Pescatore dovrà ricorrere al ripiego di un anello di piombo della circonferenza a un di presso di sei dita, attaccato ad un piccolissimo spago; questo anello dovrà essere incastrato, o fatto entrare nella lenza, e si dovrà lasciar cadere giù sotto acqua. Quando si calerà appunto in quel luogo, dove l' amo si trova avviticchiato, e giunto che siavi, tirando gentilmente lo spago, l' amo verrà in un subito a disimpegnarsi, oppure andando la faccenda peggio che mai andar possa, si romperà vicino all' estremità della lenza; dove per contrario allora che non si metta in opera questo spago, verrà talvolta a rompersi perfino la

ſteſſa canna, oppure la lenza vicino alla canna ſteſſa, o ſia nella ſua eſtremità ſuperiore.

Dell' acque, e delle ſtagioni migliori per peſcare coll' amo.

Le acque migliori e più acconce per la peſca coll' amo ſono quelle di molto fondo; perchè appunto quivi il peſce non teme di eſſere diſturbato nè dal vento, nè dalla ſtagione.

La ſtagione più opportuna per peſcare all' amo ſi è dal meſe di Aprile fino a quello di Ottobre, poichè nelle ſtagioni fredde, e ventoſe il peſce non abbocca l' amo. I tempi migliori per queſta peſca ſono dalle tre alle nove ore della mattina; e dalle tre del mezzo dì fino al tramontare del Sole.

Quando ſpira un vento orientale, o levantino non vi è grande ſperanza di far buona peſca coll' amo; i venti più proprj e migliori per un ſiffatto peſcatore ſono i venti meridionali. Una giornata calda, ma coperta è la più favorevole di ogni altro tempo, e queſta dovrà eſſere ſcelta e preferita dal peſcatore.

Un venticello, che ſpiri ſoavemente dopo un ſubitaneo ſcroſcio di pioggia, diſturbando l' acqua produce un ottimo effetto, e viene a ſomminiſtrare ad un peſcatore ad amo un' egregia opportunità di predare a talento. Più freſca, che rieſca e corra la ſtagione ne' meſi di ſtate è ſempre migliore, e più appropriata a queſta peſcagione; come per contrario più tepida che ſia nell' invernata rieſce ſempre più propizia.

Una giornata nuvoloſa dopo una notte molto ſerena, e bene illuminata dalla Luna riuſcirà ſempre e coſtantemente una giornata ottima pel Peſcato-

ſcatore ad amo; perchè i peſci non ſi curano gran fatto di andar predando quando ſplende grandemente la Luna; e per conſeguenza la mattina ſi trovano molto affamati.

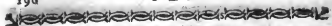
L' aprirſi delle cataratte, e delle chiuſure dei mulini conduce ſempre per la corrente dei fiumi copia grande di peſce, che ſi porta in cerca del cibo; ch' è condotto colla corrente medeſima dell' acqua; ed il peſcare coll' amo in queſti dati luoghi ſuole avere d' ordinario ottima riuſcita.

Modo per conoſcere quando i peſci abbocchino o no l' eſca.

Viene aſſerito come ogni e qualſivoglia ſpezie di peſce regola coſtantemente i ſuoi tempi di cibarſi, e di aſtenerſi dal cibo per mezzo della temperie, e del quadrante della sfera donde ſoffia il vento. Quindi quelle tali perſone che ſono vaghe di peſcare coll' amo ſi dovranno prender la briga di conſervare un certo dato numero di piccioli peſciolini entro vaſi di vetro; e queſti potranno in qualſivoglia tempo agevoliſſimamente preſagire, e far conoſcere al peſcatore, dal loro od abboccare, o dal loro rifiutare il cibo, che ad eſſi getterà ne' vaſi di vetro qual ſia per eſſere l' eſito della ſua peſca; e per tal via potrà riſparmiare molte brighe, e il diſpiacere di perdere in peſcando inutilmente fuori di ſtagione il ſuo tempo.

Della peſca coll' amo di notte.

Diverſo è il modo di peſcare coll' amo di notte di quello che ſi uſa nel giorno; e queſto ſi pratica per pigliare i peſci timidi, e pauroſi, come ſogliono eſſere il più de' peſci dilicati, e ſapo-

 riti;

riti, quali sono la trota ec. e che perciò vanno attorno cibandosi e predando di notte tempo.

Il metodo di prendergli è nel modo seguente. E'di mestieri prima di tutto, che la lenza che si attacca alla canna da pescare sia assai forte, e non tanto fina come quella, che si pone in opera per pescare coll' amo di giorno, allorchè per cagion della luce si vede ogni, e qualunque oggetto. Conviene adunque, che l' amo sia armato e guernito con un grossissimo lombrico, oppure con una lumaca nera, e gittato dentro il fiume; ed inoltre, che nella lenza non vi sia piombo, affinchè l' esca attaccata all' amo non si porti al fondo, ma si conservi asolante, e galleggiante lungo la superficie dell' acqua, e molto vicina a quella.

Qualsivoglia trota, od altro pesce della natura di questo, che si trovi in vicinanza di quel tal dato luogo, sarà quivi condotta dallo strepito non meno che dal moto dell' acqua, e verrà ad afferrare od il lombrico, o la lumaca. Il pescatore si metterà in guardia avvisato dal rumore, che fa il pesce in alzandosi, e così gli darà lenza, ed agio d' inghiottir l' amo: allora una leggierissima tirata in giro lo assicura. Le migliori, e più grosse trote si pescano a questo modo di notte tempo, e queste si alzano d' ordinario in copia grande nei fondi di acqua chiara limpidissima, e non mai in certe correnti di acqua grossa. (*vedi ancora intorno alla Pesca di questo Pesce quì addietro*) Alcune volte, tuttocchè vi sia quantità di pesce in quel tal dato luogo nondimeno non si alza al cibo; ed in questo caso fa di mestieri, che il Pescatore ponga un qualche piombino alla sua lenza, e lo faccia giugnere fino al fondo.

De'

De' diversi modi in particolare con cui si adopera l' amo per pescare.

L'amo si adopera nella Pesca in tre diverse maniere.

La prima si è, quando vi si attacca un pesciolino vivo, che i pesci ingojano insieme coll'amo. Questo amo esser deve di ferro grande, e forte, e ravvolto in appresso con forte cordella di filo, accciocchè non si possa rodere; si lega la sua coda ad un qualche fascetto di erbe secche, e si getta nell'acqua stagnante, e vi si lascia tutta la notte: volendo il pesce preso fuggirsene da lungi, o nascondersi viene impedito del fascetto, e così il Pescatore lo ritroverà la mattina.

La seconda maniera si è, quando l'amo si attacca alla lenza, e vi si avvolge intorno il cibo, di cui sono i pesci più ghiotti, sicchè non si veda l'amo, e la lenza si lega nella sommità della canna, come detto abbiamo. In questo caso è d'uopo avvertire, che il Pescatore sappia qual esca appetisca il pesce in qualunque tempo dell'anno; imperocchè il medesimo pesce vuole diverso cibo secondo la diversa stagione, come vedremo parlando della Pesca di alcuni pesci in particolare. Regola generale per conoscere qual cibo più appetiscano i pesci si è guardar loro nelle viscere, e vedere di qual cibo si sieno nutriti. Quando non si potesse venirne a capo per questa via, si varia l'esca sull'amo fino a tanto che s'incontri in una, colla quale il pesce resti preso. Se avvenisse, che il pesce per sua astuzia non volesse pigliare l'amo, si deve levar l'esca da esso e gettarla spesso sola nell'acqua, che il pesce verrà ad essa, vi si addimesticherà, nè più la temerà; il che fatto per

N 3 varie

varie volte, si attacchi poi all'amo, che tornandovi il pesce ingannato vi resterà preso.

La terza maniera di usare l'amo è per l'acque profonde. Si piglia l'amo legato ad uno spago lungo, al quale spago si attacca, lontano dall'amo un braccio, tanto di piombo, che sia bastante per tenerlo al fondo, particolarmente dentro l'acque correnti. Lo spago si tiene in mano legato al dito più agile qual è il secondo, cioè l'indice, e dentro ad una barchetta si va scorrendo per l'acqua, ma quando sarà fermo in qualche posto chi pesca e quando si sentirà tirare lo spago, tiri ancor egli ben forte acciò l'amo si conficchi nella gola del pesce, il quale perchè rarissime volte s'incontrerà esser picciolo, si deve tirare a se appoco appoco finchè si piglia colla mano. La ragione perchè il pesce sarà grosso si è perchè al fondo sempre dimorano i pesci grossi, e rare volte a mezz'acqua, o sopra l'acqua.

Della Pesca in particolare di alcuni pesci di acqua dolce, e in prima del Barbio con alcune avvertenze per ben guidare la canna coll'amo.

Il Barbio così chiamato perchè ha quattro barbette, due a' lati della bocca, e due all'estremità del muso, ch'è alquanto lungo, ed aguzzo, vive in ogni acqua corrente; e rare volte si trova in acque morte, e stà sempre al fondo. Egli è molto ghiotto, ma è astuto quando non lo colga la paura: che allora si crede in sicuro quando ha la testa nascosta. L'esca per pigliarlo sono i vermi, che nascono ne'letamaj di sterco di cavalli, e di porci; ma sono migliori quelli, che si trovano nelle rive vicine a fiumi, o nelle terre putride e grasse, purchè si usi la diligenza di ben rinettarli dalla terra; ma il cibo più dilicato per que-

questo pesce sono i bigatti, cioè i vermi che fanno la seta. Questi vermi s'infilzano, e si accomodano con diligenza negli ami di acciajo ben fatti duri ed acuti più che si può, e con bella curvatura, il che fa molte volte, che il pesce si prenda da se, quando avvenisse che il Pescatore inesperto, o troppo tardo non gli sapesse dare quella tirata, che gli danno i periti quando i pesci tirano giù la lenza o la cima della canna. Si avverta, che la punta dell' amo sia ben coperta dall' esca, affinchè i pesci procurando di pigliar l'amo inescato non si pungano innanzi tempo, e se ne fuggano. La setola, dove si lega l'amo, esser deve di otto setole di cavallo bianco, e niente più grossa, affinchè non sia veduta dal pesce, ovvero di dieci fili di seta bianca, buona, e forte, se però non si pescasse in luoghi erbosi, sporchi, e pieni di frondi, che allora s'intricherebbe di leggieri. Dopo si mette un pò di piombo lontano dall'amo un palmo quando si pesca in acque, che non corrono, ed ogni poco allora basta; ma nell' acque correnti se ne mette tanto quanto è d'uopo mettervene di più perchè l'amo se ne stia al fondo. Quando i pesci tirano la setola, ovvero la cima della canna verso il fondo, allora se gli dia subito e senza indugio una buona tirata, affinchè il pesce s'infilzi nell'amo, altrimenti, indugiando lasciano l'amo, e sen fuggono.

Questo pesce Barbio, benchè molto astuto, facilmente si piglia, perchè standosi sempre nel fondo dell'acqua, vede di rado il pescatore, sicchè se ne possa guardare. Avvertasi particolarmente, che quando il Pescatore s'è fermato in un qualche posto, non deve tener fermo ed immobile l' amo dentro l'acqua, ma ad ogni mezzo minuto al più deve muovere la sommità della bacchetta, acciocchè il boccone attaccato all'amo si muova

e si faccia vedere a'pesci ivi vicini, o che di là passeranno. Tre effetti si ottengono ad un tempo con questa operazione: 1. si libera l'esca dalle foglie, ed altre sporcizie, dalle quali fosse coperta. 2. Si fa vedere più comodamente l' esca a' pesci 3. si sparge più da lungi il suo odore quando si pesca con paste, o composizione di odori, spezialmente in acque correnti, le quali sentite dai pesci gli fanno nuotare all'in su frettolosamente per trovare l'odore; e ciò servirà per sempre in ogni acqua, e per ogni pesce.

Della Pesca del Caviano, o Squallo.

Il Caviano detto altrimenti Squallo è un accortissimo pesce, e per pigliarlo ci vuole più ingegno, e diligenza, che per qualsivoglia altro. Egli vive sì nell'acque correnti come nelle morte, purchè sieno acque buone. Ama per cibo le cavallette, i grilli, l'uva, e più ch'ogni altro cibo i bigatti, de'quali è ghiottissimo. Il più dell' anno sta presso alla superficie dell'acqua e dov'ella è più corrente. E' però vero, che dimora anche nell' mezzo, e nel fondo dell'acque chete, o molli, spezialmente quand'è grande. Nel pescarlo è d'uopo che il Pescatore usi somma avvertenza di non lasciarsi vedere, e di dare nel punto ch'egli trae a se l'amo, la tirata, altrimenti lascia l'esca, e più non ritorna. Nella state si adopera l' esca delle cavallette, de' grilli ec. e nell' Autunno quella dell' uva dolce.

Della Pesca del Carpio.

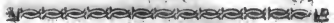
Il Carpio si tiene generalmente per il Re de' Pesci di acqua dolce. Trovasi il carpio ne'fiumi, nelle paludi, e negli stagni, ma più frequentemente

mente in questi ultimi luoghi; ve n' ha di molte grandezze; moltiplica molto, e perviene ad un' età molto avanzata, ma non so, se dobbiamo prestar fede a *Villughby*, il quale nella sua storia de' pesci fa menzione di un Carpio, ch'era vissuto cent' anni. Si sa che vi sono de' carpj maschi, e de' carpj femmine; che il carpio col latte è il maschio, e quello che con le uova la femmina; ve n'ha anche di ermafroditi, come sono molte altre spezie di pesci.

Egli è oltre modo astuto, e vive più a lungo di tutti gli altri pesci, se si eccettuino le anguille, fuori di acqua; purchè, come dice il Signor *Derham*, si mettano in luogo fresco e in una posizione, che non incomodi la loro respirazione. Ciò egli prova sulla testimonianza di una persona ragguardevole, e curiosissima colla maniera con cui s' ingrassano in Ollanda, la qual è stata praticata in Inghilterra. Si sospendono nella cantina, o in un qualche altro luogo fresco in una picciola rete sopra del musco umido, in modo che la testa del carpio esca fuori della rete. Si nutrono così di pane bianco ammollato nel latte.

I Carpj prolificano diverse volte in un anno; e perciò rare volte ritroviamo il maschio o la femmina senza uova, o senza latte. Negli stagni, quando sono bassi, è facile fargli grandi, e grassi, sarchiando nel mese di Aprile con un rastro di ferro tutti i margini, e i lati dello stagno, e seminandovi strame, e fieno. Verso l'autunno ivi crescerà l'erba, che venendo poi ad essere allagata dall'acqua, nel crescere dello stagno serve di un pascolo singolare per cotesti pesci.

Ricercasi un' estrema pazienza per pescare il Carpio a cagione dell'incredibile sua accortezza. Egli sceglie per lo più di starsene ne'siti più profondi: rare volte viene adescato in tempo freddo;

e nel

e nel caldo si falla facilmente nel cogliere il tempo più a proposito. Quando i carpj s' adescano, non v'è dubbio, che non si piglino. L' esca è il verme rosso nel mese di Marzo: il verme della paglia in Giugno; ed il grillo in Luglio, Agosto, e Settembre. Si possono anche preparare de' pasti opportuni per esso; come il miele, ed il zucchero impastati insieme, e gittati nell' acqua a pezzi alcune ore avanti che vi mettiate a pescare. Il miele, o la midolla di pan bianco intinta in esso è parimenti un buon pasto per il carpio.

Della Pesca del Luccio.

Il Luccio vien riputato come il tiranno dell' acque dolci. Per comune consenso de' Naturalisti egli è fra tutti i pesci quello, che vive più lungo tempo. Dicesi, che ne fu trovato uno in uno stagno di Allemagna nel 1497., che aveva un anello di bronzo passato nella copertura delle sue branchie, sopra il quale eravi un' iscrizione greca, che faceva menzione, che l' Imperador Federico II. lo aveva messo dentro a quello stagno: questo pesce aveva per lo meno 267. anni, e il fatto è vero.

Quanto egli è più grande tanto più duro cibo egli è, ed al contrario questo pesce non nuota mai in seguenze, o frotte, ma va sempre solo. Prolifica in Febbrajo e Marzo: i Luccj de' fiumi, e de' laghi hanno la carne ferma, e soda; e quelli all' opposto, che sono nell' acque stagnanti, e fangose, non sono buoni a mangiare. Sono voracissimi; e si sforzano alle volte d' ingojare altri pesci grandi quanto son eglino medesimi; cominciano dal capo, e tirano appoco appoco il resto del corpo a misura che van digerendo quello, ch' è nel loro stomaco: si son veduti ingojare de' pic-

cio-

cioli cani, e de' piccioli gatti, ch'erano stati annegati ne' fiumi. Il loro cibo ordinario sono però le rane, ma dicesi, che se ingojano un rospo, lo rigettano. Si vuole, che non attacchino le perchie a cagione delle punte, ch'hanno sull' dosso; tuttavia riferiscono alcuni che prendono le perchie di traverso nella loro bocca, e ve le tengono fino a che sieno morte innanzi d' ingojarle. Quello che v' ha di certo si è che non la perdonano nemmeno ai pesci della loro spezie.

Leggesi in *Bravio de Piscinis & Piscium lib.1.cap.11.* che la rana salta talvolta sulla testa del Luccio, lo abbraccia colle sue zampe, gliele mette negli occhi, e glieli cava. *Aldrovando, e Cardano* pretendono, che se si getti un luccio, a cui abbiasi aperto il ventre in uno stagno, o in un serbatojo dove vi sieno delle tinche, egli non muoja della sua ferita; facendola tosto l' umore viscoso della tinca, contro alla quale si frega, cicatrizzare. Questi fatti possono di leggieri avverarsi. Pel primo basta tenere per lungo tempo un luccio in un serbatojo, dove vi sieno molte rane, e nessun'altra sorta di pesce; e pel secondo ferire un luccio, e gittarlo tramezzo a molte tinche. *Vedi quì sotto intorno a questa proprietà della Tinca.*

Vi sono due maniere di pescare il Luccio; coll' *esca ordinaria, e coll' esca ambulante.*

Della Pesca del Luccio coll' esca ordinaria.

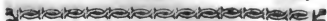
L'esca ordinaria è quella, che sta fissa in un certo luogo, e che il pescatore può lasciare dietro a se. Di questa spezie la migliore è un qualche verme, o pesce vivo; come un ghiozzo, una rana, un albio ec. Se l' esca è un pesce, si applica all'amo pel labbro superiore; poscia attaccandolo ad una forte setola, da dieci in dodici canne

ne lunga; legasi l' altra estremità della setola a qualche palo sul fondo, o a qualche ramo d'albero vicino al solito ricapito del luccio; di maniera che la setola passi sopra la forcina di un bastone collocato a tal uopo, e stiavi sospeso l'amo con incirca una canna di setola nell'acqua; ma di tal maniera, che quando il luccio morde l'esca, la forcina possa cedere, e lasciargli tanto di setola che basti per la sua presa, e pel suo ventre. Se l'esca è una rana, bisogna introdurre il filo di ferro armato nella sua bocca, e fuori per le sue branchie; ed una delle gambe s' ha da appuntare o legare sopra la giuntura superiore del ferro.

Della Pesca del Luccio coll'esca ambulante.

L'esca ambulante è quella, che il Pescatore getta nell'acqua, e conduce con una bacchetta. Ciò si fa con una spezie di carrucola, ed una vite, con cui si lega. Nella sommità della bacchetta si deve mettere un anello, perchè vi scorra dentro la setola: questa per due canne un quarto lungi dall'amo dev'essere di seta doppia, ed armata di filo di ferro; e la sua lunghezza di sette pollici. Sul fusto dell'amo deve attaccarsi un pezzo liscio di piombo, sicchè l'esca del pesce affondi, che sarà un ghiozzo colla testa ingiù; e se si sente, che il pesce acchiappa l'esca, se gli dà un tratto quanto egli vuole per girsene coll'esca, ed inventrarla; poscia se gli dà una viva scossa.

Pescando con l'esca morta si adopera una rana gialla, o un albio, od una lasca unti con gomma di tasso, disciolta nell' olio nardino; e questa si gitta dove il luccio bazzica: dopo di averla lasciata per un poco sul fondo, si tira alla sommità, e così contro alla corrente; e presto vedrassi il luccio correrle dietro in fretta per acchiapparla.

Que-

Questo pesce si adesca forte, e meglio assai nell' ore dopo pranzo, nell'acqua chiara, con un leggier venticello, da mezza state sino alla fine dell' Autunno; ma nell'inverno per tuttte l'ore del giorno; e nella Primavera egli acchiappa l'esca assai più volentieri la mattina, o tardi la sera.

Della Pesca delle Anguille.

Vedi l'Articolo ANGUILLA.

Della Pesca della Trota.

La Trota è un pesce dilicato d'acqua dolce, chiazzato di rosso, e di giallo, che va in frega ne' mesi di Ottobre, e di Novembre; laddove tutte l'altre spezie vi vanno nel tempo caldo di state. Vi sono diverse sorte di questo pesce tutte pregevoli; ma le migliori sono le trote rosse, e gialle; e di queste la femmina che si distingue per la testa più piccola vien preferita. Si conosce, che sono stagionate dalla loro grossa schiena; il che può servire di regola anche per gli altri pesci. Tutto l'inverno sono ammalate, magre, e men salubri, e bene spesso *pediculose*, o impidocchiate. All'avvicinarsi della Primavera abbandonano le acque profonde, e chete, ritirandosi ne' fondi ghiarosi, contro i quali di continuo si fregano, finchè si sono liberate da'loro pidocchi, che sono una spezie di vermi con teste grandi. D'allora in appresso amano di stare nelle rapide correnti; aspettando di pascersi di mosche, ed altri vermi de'quali son ghiotte, e che sono appunto l'esca, con cui si prendono.

Del-

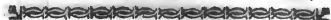
Della Pesca delle Tinche.

La Tinca è un buon pesce d'acqua dolce, che ha picciolissime squamme, ma grandi; e lisce pinne, con un circolo rosso attorno degli occhi, ed una picciola barba pendula di quà, e di là della bocca. Si diletta più di stare fra l'erbe degli stagni; che ne' limpidi fiumi, e pascola nell'acqua sporca. Dicesi, che il suo limo viscoso, ond'è coperta, abbia una qualità sanativa per i pesci feriti; dond'ella vien chiamata il *medico de' Pesci*. Quando il carpio, il luccio ec. sono infermi trovan sollievo fregandosi contro la Tinca.

La stagione di prendere questo pesce è il Giugno, Luglio, ed Agosto, per tempo la mattina, o tardi la sera ed anche per tutta la notte nella parte più cheta dell'acqua. La sua esca è un verme grande rosso, a cui s'avventa furiosamente, s'è prima ammollato nella pece liquida. Ama ancora ogni sorte di paste impregnate con olj di forte odore, o di pece liquida, ed anche una pasta di pan nero, e miele.

Della Pesca del Ghiozzo.

Questi è un pesce picciolo, di un gusto dilicato. Va in frega tre o quattro volte nella state, e si pasce nelle correnti, e sulla ghiaja, ributtando ogni sorte di mosche; ma si piglia facilmente con un verme picciolo rosso, pescando vicino al fondo; ed essendo un pesce di bocca a sacco non così facilmente scappa dall'amo, quand'è preso. Si può pescare il ghiozzo col soghero a galla, e coll'amo nel fondo; ovvero colla mano, con una setola scorrente sul fondo senza soghero o cosa altra simile. Esca a proposito sono le vespe, e gl' inte-

inteſtini del merluzzo; e ſi può anche peſcarlo con due o tre ami ad un iſteſſo tempo; lo che fa un bello ed utile ſpaſſo. Quando ſi peſca a ghiozzi giova agitare, e rimenare la rena o ghiaja con un lunga pertica, il che fa che tai peſci preſto ſi adunino, e ſi avventino all'eſca.

Della Peſca dell' Albio, e della Laſca.

L'albio e la laſca ſono peſci molto ſomiglianti fra loro nella ſpezie, nella groſſezza, nella bontà nel loro nutrimento o paſcolo, nell'aſtuzia ec. e però gli mettiamo inſieme. Si adeſcano con ogni ſorte d'inſetto volante, ma ſopra tutto colla moſca di Maggio, e colla formica volante; con quella ne' meſi di Aprile, e di Maggio; con queſta ne' meſi di Giugno, di Luglio, e di Agoſto. Rare volte ricuſano l'eſca ſulla ſommità dell'acqua in una giornata calda; ma quando ſi peſcano ſotto acqua è meglio eſſere qualche poco dentro il fondo, o terreno. Per pigliar l'albio l'inverno l'eſca è un verme bianco con la teſta roſſa grande, il quale ſi trova dopo l'aratura ne' terreni ſabbionoſi.

Della Peſca della Perchia.

La Perchia ha una ſchiena aguzza ed uncinata, e non è molto diſſimigliante da un porco: è armata di due ſetole, ed i ſuoi fianchi di groſſe aſciutte ſquamme: è vorace oltre modo, e fin della ſua propria ſpezie, più arditamente ancora di quel che fa il luccio. Rare volte creſce in lunghezza al di là di due piedi. Prolifica in Febbrajo o Marzo; e s'acchiappa all'eſca più facilmente quando la Primavera è già finita. L'eſche più opportune ſono il verme da trote, e le rane picciole,

ciole, come pure il verme del rovere, la vespa, e l'interiora del merluzzo. Il verme da trote dev'essere vivo, ed attaccato all'amo nel labbro superiore, e dee tenersi quasi a galla. Se si adopera la rana, si deve attaccare all'amo per la pelle di una sua gamba. Quando il pesce acchiappa l'esca, non essendo di que' pesci, ch'han la bocca a sacco, deve aver agio e tempo per serrare il boccone. Il miglior luogo da pescare la Perchia è dove l'acqua vortica nel suo riflusso e in un fondo di ghiaja.

Della Pesca de' Gamberi.

Metteremo fine alla Pesca de' Pesci d'acqua dolce con quella de' Gamberi. Questi pesci del genere de' crostacei vivono ne' fiumi, e in tutte l'acque correnti: sono voracissimi, e si nutrono di carni putrefatte di pesci, ed insetti acquatici, ed anzi si mangiano in fra di loro, dopo la muta, quando la novella scaglia non è ancora formata; ma per sette od otto mesi dell'anno dal mese di Settembre fino al mese di Maggio mangiano poco, e forse non pigliano alcuna sorte di cibo. Nel verno se ne stanno dentro a de' buchi molti insieme, dond'escono di rado innanzi alla Primavera.

I Gamberi si pescano in molte maniere; una delle più semplici si è, pigliare delle bacchette fesse, mettere nella fenditura dell'esca, come delle budella, delle rane ec. Spargerle quà e là lungo il ruscello, dove si sa esservi de' Gamberi, e lasciarle quivi riposar tanto tempo, che i Gamberi si sieno attaccati all'esca, indi prendere un cesto, od una di quelle picciole reti fatte a foggia di cappuccio, andare a levare pian piano le bacchette, introdurne sotto l'estremità opposta la

rete,

Della maniera di far la bottarga colle uova del Cievalo.

Delle uova particolarmente di questo Pesce è composto quel cibo gustoso tanto usato dagl' Italiani, e dai Provenzali chiamato *bottarga*, o *buttagra*, come dicono i Fiorentini.

La maniera di preparar la bottarga ci viene così descritta dal Sig. *Ray*. Prima si prendono l'interiora dell'uova belle, ed intere, e si coprono intorno intorno con sale per quattro o cinque ore; quindi si spremono e si schiacciano un poco fra due assicelle o pietre, poscia si lavano, e infine si fanno seccare al Sole per tredici, o quattordici giorni e si fumano. Questo è un cibo di un gusto piccante, e si mangia condito con olio e sugo di Limone. Per esser buona bisogna che sia secca, e rossiccia. Se ne fa una gran quantità a Tunisi in Barbaria, e a Martegue in Provenza.

Della Pesca del Sermone.

Il Sermone è un pesce che appartiene in certo modo a' fiumi, e al mare: imperocchè nasce ne' fiumi, discende poscia al mare, e ritorna dopo ne' medesimi fiumi, fino a tanto che muoja, ovvero, il che più spesso avviene, che sia preso. I Sermoni vanno [illegible] truppe, e come in armata, perchè seguono le femmine a gara gli uni [illegible] altri. Ordinariamente i Sermoni vanno [illegible] nel mese di Ottobre, ed il pesciolino [illegible] l'anno seguente di una mezzana grandezza, [illegible] in pochi mesi un gran Sermone. Quando la femmina, ed il maschio han fatto il loro uffizio, [illegible]no al mare, e se il loro ritorno vien impedito dalle nasse ed altri simili ostacoli, diventano infermicci, scar-

ſcarni, ſi ſtruggono e muojono in due anni. Se in queſto frattempo vanno in frega, il prodotto è un Sermone aſſai picciolo, che non arriva mai alla ſua mole naturale; eſſendo il mare quello che li fa venir groſſi, ed il fiume graſſi. La femmina ſi diſtingue dal maſchio in queſto, che il ſuo naſo è più lungo, e più adunco, le ſue ſquamme non così rilucenti, ed il ſuo corpo è chiazzato per tutto di macchie brune ſcure; la ſua pancia più piatta, e la ſua carne men roſſa, più ſecca, e men delicata al guſto.

Nel tempo della frega quando dal mare vengono ſu pe' fiumi appena alcuna coſa può fermare il loro progreſſo. Se ne ſon veduti ſaltare ſu per le cateratte, e ſu i precipizj all' altezza di molte braccia.

Le Peſche principali de' Sermoni in Europa ſono lungo le coſte d'Inghilterra, di Francia, della Scozia, e d'Irlanda. Si comincia a peſcare ordinariamente verſo i primi giorni di Gennajo, e ſi finiſce negli ultimi di Settembre. Si fa la peſca con reti ne' luoghi dove i fiumi ſi ſcaricano nel mare, e lungo le coſte là intorno. Se ne peſcano anco più alto ne' fiumi, alle volte con delle reti, ed altre volte con certe naſſe fatte per tal fine come nel fiume di Chauteaulin preſſo alla ſpiaggia di Breſt in Francia, dove c'è una peſca tanto abbondante di Sermoni che ſe ne prendono alle volte fino a quattro mila.

Si conficca una doppia fila di pali che traverſano il fiume da una all'altra parte, avvertendo di mettere i pali viciniſſimi gli uni agli altri, e di diſporgli in guiſa, che formino una ſpezie di culo di ſacco, che va riſtrignendoſi. Si colloca nel mezzo di queſti pali verſo la parte donde ſcorre il fiume, una caſſa fatta in forma di graticcio, che ha quindici piedi ſopra ciaſcuna faccia. La

corrente del fiume si porta quindi da per se stessa, mediante la disposizione de' pali: nel mezzo di questa cassa e quasi a fior d'acqua vi è un buco di diciotto in venti pollici, circondato con lamine di latta, disposte come il graticcio di certe trappole. Il Sermone condotto dalla corrente verso la cassa vi entra senza difficoltà; i maschj seguono le femmine, ma non possono più uscire di là ed anzi entrano da per loro in un serbatojo, donde i Pescatori gli cavano fuori col mezzo di una rete.

In alcuni luoghi si pesca il Sermone di notte col lume di torcie, o di strame acceso. I Pescatori vegliano spiando quando il pesce si trae verso il lume, che naturalmente ama assai, e lo colpiscono con uno spiedo. In alcune parti della Scozia dicesi, che qualche volta si pescano i Sermoni scorrendo lungo i fiumi, e spiando il pesce nelle parti di fondo basso, dove gli ammazzano con arme da fuoco.

Il Sermone si pesca ancora ne' fiumi alla maniera della trota con una setola, ed un amo o rampino. Egli s'acchiappa assai meglio all'esca nell'ore dopo mezzodì ne' mesi di Maggio, di Giugno, di Luglio, e di Agosto, spezialmente se il vento e la corrente vanno per versi contrarj. Egli si prende come una trota col verme, colla mosca ec. e spezialmente con un verme ortense. Egli non istà molto a lungo in un istesso luogo, ma lo va cambiando di continuo per appressarsi quanto può al capo, o al più alto del fiume, e per lo più nuotando nelle parti più profonde e più larghe vicino al fondo.

Quando i Sermoni son presi, i Pescatori gli aprono, ne traggono fuori gl'intestini, e gli salano in grandi tine destinate a questo uso, fuori delle quali non si cavano prima di Ottobre, per es-

sere

ſere condizionati in botti di un peſo di tre fino a quattrocento libbre.

Della Peſca dello Storione.

Lo Storione è un peſce grande di mare, che nella ſua ſtagione corre dentro le fiumane. Egli ha il muſo lungo, ed aguzzo, la pancia piatta, e la ſchiena turchiniccia. Vi ſono degli Storioni di tutte le grandezze; e ſe ne ſon veduti, che aveano più di 16. piedi di lunghezza, e che peſavano fino a dugento e ſeſſantā libbre, ma nel mare non oltrepaſſano un piede e mezzo. Lo Storione freſco è un cibo delizioſo, e quello di mezza grandezza è riputato migliore. Per conſervarlo ſi ſala in pezzi grandi, e ſi mette in bariglioni da venticinque fino a cinquanta libbre.

La Peſca dello Storione comincia nel meſe di Febbraio e dura fino in Luglio ed Agoſto, ed anche più tardi ſecondo la ſtagione; e ſi fa co' tramagli derivanti. I Peſcatori, che fanno queſta peſca nel fiume legano con una corda di alcune braccia i capi della loro treccia la qual è talvolta lunga più di 100. braccia ad un palo, ch' è piantato ſulla riva, ovvero ad un qualche albero, ch' è ſulla ſponda. La rete, ſecondo la profondità delle acque, ha due, tre, e quattro braccia di caduta, ed allora il tramaglio reſta ſedentario ſenza deriva, ed arreſta al paſſo gli Storioni, che ſalgono, o diſcendono pel fiume.

Queſta medeſima peſca ſi fa ancora colla tratta, la qual è tirata da due piccioli battelli montati ciaſcuno da tre in quattro uomini. Queſta tratta ha una ſpezie di ſacco, o calza nel mezzo. I Peſcatori operano ſempre in guiſa, che il peſce ſia portato nella calza, la qual è ſollevata dall' onda. Quando ſi accorgono, che vi ſono alcuni Sto-

gioni presi, gli cavano fuori, e gli legano con un pezzo di cordicella, o di spago che passano a traverso delle branchie, e della gola del pesce, e gli conservano così vivi fino a tanto che gli portino a vendere, o gli mettano in serba dentro a de' vivaj.

La Pesca più grande dello Storione si fa nella bocca del Volga nel mar Caspio, dove i Moscoviti trovano impiego per un gran numero d'uomini.

In questa Pesca gli Storioni non si prendono come negli altri luoghi nelle reti, ma in una spezie di chiusura formata con grossi pali disposti in triangoli, che rappresentano la lettera Z diverse volte replicata. Sì fatte Peschiere sono aperte dalla banda verso il mare, e chiuse dall' altra; col qual mezzo il pesce venendo nella sua stagione a montare il fiume s' inviluppa in questi angolari, e stretti ripostigli, e non potendo voltarsi per ritornare indietro a cagione della sua mole viene facilmente colpito, ed ucciso con un certo ferro adunco.

Il principale oggetto di questa Pesca è l' uova, o il latte dello Storione, ch' è una derrata tanto in uso in Moscovia quanto il butirro in Olanda, e vi sono degli Storioni, che ne somministrano una immensa quantità.

Della maniera di fare il Caviale colle uova di questo Pesce.

Di queste uova dello Storione fanno una vivanda per via di condimento, o di salsa ch' essi chiamano *Caviari sckari*, nota appresso di noi sotto il nome di *caviale*. Ecco il modo, con cui le preparano. Estratte che hanno le uova dal pesce, levano via la pellicola, in cui sono avvolte, vi spargo-

ſpargono ſopra del ſale, e le laſciano così per otto giorni. In capo a queſto tempo vi meſcolano del pepe, e delle cipolle tagliate in minuti pezzi, e ſi laſcia fermentare queſto meſcuglio.

Queſta vivanda è di un grande uſo, e comodo ai popoli della Moſcovia per cagione delle tre quareſime, che ivi ſi oſſervano con gran rigore. Gl' Ingleſi portano in Inghilterra una quantità conſiderabile di queſta mercatanzia da Arcangelo non tanto per conſumarſi appreſſo di loro, quanto per provvederne la Francia, e l'Italia, dov'è molto apprezzata. Affinchè ſia buono dev'eſſere di un color bruno un pò roſſetto, e ben aſciutto.

Della Peſca delle Arringhe.

Vedi ARRINGHE.

Della Peſca del Merluzzo.

Vedi BACCALA'.

Della Peſca della Balena.

Vedi BALENA.

Della Peſca dello Sgombero.

Lo Sgombero è un peſce di acqua ſalſa ſenza ſquamme. Il ſuo corpo è rotondo, e carnoſo, e termina quaſi in punta a ciaſcun eſtremo.

Alcune perſone ben informate dell'Architettura navale tengono, che la ſua figura ſia la più comoda per nuotare di tutte le altre, e la propongono come un modello per la fabbrica de' Vaſcelli.

Egli è lungo d'ordinario incirca un piede; quando

do è nell' acqua appar giallo, e quando n'è fuori è di un bianco d'argento, se se n'eccettui le macchie o striscie di un cilestro carico sulla schiena, e sù i lati.

Lo Sgombero trovasi in gran torme o seguenze in diverse parti dell' Oceano, ma specialmente sulle coste di Francia, e d'Inghilterra. Abbonda ancora in molti luoghi del mediterraneo. Si pesca d'ordinario ne' mesi di Aprile, di Maggio, e di Giugno, ed anche di Luglio secondo il luogo. Entra nel Canale d'Inghilterra in Aprile, e si avanza verso lo stretto di Dover secondo che cresce la state, di modo che verso il Giugno egli è sulle coste di Cornvval, di Sussex, della Normandia, della Picardia ec. dove la pesca è considerabilissima. Sono un ottimo cibo freschi, e da non sprezzarsi quando sono ben preparati, salati, e messi in barili.

I Naturalisti hann'osservato, che l'acqua, dove lo Sgombero ha bollito, manda della luce dopo che s'è un poco agitata.

Il pesce si prende in due maniere; o con una setola, o con una rete; questa ultima maniera è la più considerabile; e la notte è il tempo opportuno di pescarlo. Le regole osservate nel pescare lo Sgombero sono quasi le stesse che quelle della pesca delle arringhe.

Del modo di salare gli Sgomberi.

Vi sono due modi di salarli. Il primo si è, aprirli, e sventrarli, ed empire la pancia di sale, affollatovi quanto mai si può con un bacchettino: lo che fatto, si schierano a suoli, o file, nel fondo del naviglio, distendendovi del sale fra uno strato e l'altro.

Nella seconda maniera si mettono gli Sgomberi imme-

immediate in alcune tine piene di salamoja, fatta d'acqua dolce, e di sale; e lasciansi a macerare finchè hanno imbevuto abbastanza il sale per potersi conservare. Dopo di che si traggon fuori, e si mettono ne' barili, avvertendo di premerli giù ben bene.

Della Pesca delle Saracche.

La Saracca è un Pesce d'acqua salsa più grosso che l'acciuga; ma più picciolo dell'arringa a cui per altri conti somiglia. La sua testa è gialla, la pancia bianca, e la schiena di un verde mare. E' cibo dilicato a mangiarsi fresco, oppur salato leggiermente.

Vi sono le stagioni per pescare la saracca, che come l'arringa, e l'acciuga è un pesce di passaggio; con questa differenza, che la testa dell' acciuga si leva: ma la saracca si distinguerebbe facilmente dall'acciuga, eziandio se se le mozzasse la testa; avendo la saracca una schiena molto piatta, e l'acciuga avendola rotonda.

Le principali Pesche della Saracca sono lungo le coste della Dalmazia al mezzodì dell' Isola d' Issa, sulle coste della Bretagna dalla Bell' Isola fino a Brest, e lungo le coste di Cornvvall, e di Devonshire.

Questo pesce sulle coste della Dalmazia è così abbondante, che non solo ella ne somministra a tutta la Grecia, ma ad una gran parte ancora dell' Italia. Quello, che si pesca sulle coste della Bretagna impiega ogni anno più di trecento barche, e la maggior parte de' marinaj del paese. La stagione della pesca è da Giugno fino a Settembre. Le saracche naturalmente van dietro al lume, e si raccolgono da per se attorno di una bar-

ca

ca la quale porta un lume di notte tempo; il che molto contribuisce alla bontà della pesca.

Sulle coste di Francia si fa uso del ventrame del merluzzo come di esca; la quale gittata in mare fa venir su dal fondo le saracche, e correre nelle reti appostate a tal uopo.

Sulle coste d'Inghilterra vi sono delle persone, che stanno sulla spiaggia, esplorando dal colore dell'acqua, dove sono le frotte di questo pesce; quindi fan cenno alle barche acciocchè si slarghino da terra, ed ivi gettino le loro reti.

Del modo di salar le Saracche.

Quando son prese si portano ad un serbatojo sul lido, dove mettonsi a larghe cataste, sostenute per la schiena, e per i lati.

Secondo che le ammucchiano le salano con sale nero; nel quale macerate per venti, o trenta giorni, ne discorre del sangue con della salamoja sporca. Tolte che sono dalla catasta, vi resta un poco di sale, di sangue, di squamme ec. nel fondo, che con la giunta di nuovo sale serve per un altro mucchio.

Quindi si lavano nell'acqua marina per mondarle dalla sozzura, e dal sangue; e dacchè son secche si mettono ne' barili, e si premono, o calcano giù fortemente per ispremerne l'olio, il quale esce fuori per un buco nel fondo del barile; ed in tale stato sono a proposito per vendersi, o farne uso.

Della Pesca dell' Acciuga.

L'Acciuga è un picciolo pesce di mare, dinominato presso di noi volgarmente *anchiò*, ch'è molto

molto in uso, e si mangia salato per condimento, o salsa.

Scaligero descrive l'acciuga per un pesce della spezie delle arringhe lungo circa un dito, ch'ha il grugno acuto, una spaziosa bocca, senza denti, bensì colle mascelle aspre, e taglienti come una sega. Altri la fanno una sorte di sardella, o di pelamida; ma con minor ragione altri vogliono, che sia una spezie particolare, differentissima dalle altre.

La pesca più abbondante delle acciughe si fa in tempo d' inverno sulle coste di Catalogna; e di Provenza dal principio di Decembre fino alla metà di Marzo: se ne prende ancora in Maggio, Giugno, e Luglio, tempo, in cui passano lo stretto di Gibilterra per ritirarsi nel mediterraneo. Hanno questo di comune colle sardelle, e colle saracche, che nuotano in frotta ristrette e che la luce è anche per esse un'esca, di cui i Pescatori non lasciano di far uso. Accendono delle facelle nelle loro barche in tempo di notte; le acciughe accorrono tosto, ed entrano in un numero prodigioso nelle reti, che sono loro tese. Finita ch'è una pesca, si mozza loro la testa, si leva il fiele, e le budella, si salano, e si mettono in barilli.

Le acciughe fresche si mangiano fritte, o arrostite, ma sono migliori, e di un uso più grande salate; e si mangiano condite con olio, ed aceto.

Della salsa di acciughe.

Quella eccellente salsa, che i Greci, ed i Latini chiamavano *garum*, ed a cui davano il nome di *preziosissima*, non era altro che acciughe strutte nella loro salamoja dopo aver loro levata la coda, la spina, e i natatoj. Ciò facevasi ordinariamente

mente esponendo al sole il vaso, che le conteneva; ovvero quando ne volevano avere più prontamente, mettevano in un piatto delle acciughe senza lavarle con aceto, e presemolo, ed esponevano dipoi il piatto sulla brace ben accesa, rimenavano ogni cosa fino a tanto che le acciughe fossero strutte, e chiamavano questa salsa *acetogarum*. Adoperavasi il *garum* o *l'aceto garum* per condire altri pesci, e talvolta ancora la carne.

Della Pesca del Tonno; e del modo di condirlo per conservarlo.

Il tonno, come ognun sa, è un grosso pesce di mare coperto di squame, la cui carne è simile a quella del vitello. Questo è un pesce di passaggio e di stagione, e se ne fa la Pesca in tempi fissi, e determinati.

Egli va in frotta, e per pigliarlo se gli tendono delle reti fabbricate di giunchi ridotti in corda. Quando un primo tonno è incappato nella rete, si può far conto di una buona pesca, perchè questi pesci nuotando in fila un dietro all'altro, van sempre innanzi finchè le reti, che sono divise in diverse cellette sieno ripiene. Il tonno muore come prima è fuor d'acqua, e perciò i Pescatori lo sventrano senza perder tempo; e dopo averlo tagliato a pezzi lo fanno arrostire su gran graticcj di ferro, e lo friggono dell'olio. Fatta questa prima operazione lo stagionano con sale, olio, garofano, foglie d'alloro, ed altro, come abbiam detto farsi di sopra per ogni sorte di pesce rosso. Quindi lo mettono in barili con nuovo olio di oliva, ed aceto. Il miglior tonno è quello, ch'è recente, e la cui carne è soda. Si prepara in due maniere colle reste, o senza. La tonnina disossata ci vien d'ordinario mandata in bari-

bariletti di legno bianco, larghi in fondo, e stretti in cima. I barili della tonnina comune, o che non è disossata, sono rotondi.

Della Pesca dell' ostriche, e delle Conchiglie.

I Pescatori vanno in cerca delle conchiglie di mare in cinque diverse maniere; cioè colle mani, col rastrello, o *brancadella*, coll' *ostricajo*, o *bragadotto*, colle reti, e tuffandosi dentro l' acqua. Quando il mare si ritira i Pescatori vanno a piedi sulla spiaggia, e prendono le ostriche, e le telline colla mano. Quando i luoghi dove sono le ostriche e le telline non restano scoperto, allora si adoperano i rastrelli, e i bragadotti; alcuni premono e battono la sabbia co' piedi per far uscir le conchiglie, che dopo il riflusso si cacciano dentro alla sabbia.

L' *ostricajo*, o *bragadotto*, come volgarmente si chiama, è uno strumento di ferro, che d' ordinario ha quattro piedi di lunghezza, e diciotto pollici di larghezza con due traverse; quella abbasso è fatta in isghembo, perchè morda sul fondo, e levi via l' ostrica attaccata allo scoglio, e porta o strascina seco un sacco fatto di reticella di corda. Si cala l' ostricajo nel mare con corde proporzionate alla profondità dell' acqua, ed a questo modo si pescano le conchiglie coll' ostricajo.

Si fa uso del rastrello detto da' nostri Pescatori *brancadella* per pigliar le telline: è questo uno stromento di ferro guernito di denti lunghi, ed incurvati inserito come in un manico dentro a pertiche proporzionate alla profondità del fondo, dove si pesca.

I Palombari poi, o sia coloro, che si tuffano nell' acqua si adoperano per la Pesca delle Perle nel modo che adesso vedremo.

Della

Della Pesca delle Perle.

Le Perle si prendono ne' mari dell'Indie Orientali, in quelli dell' America, e in alcune parti dell' Europa.

Delle Pesche delle Perle nell' Indie Orientali.

Le Pesche di Perle, che si fanno all'Indie Orientali sono 1. All'isola di Bahren, o Baharem nel Golfo Persico: questa Pesca apparteneva a' Portoghesi, quando erano padroni di Ormus, e di Mascata; ma al presente è ritornata di ragione del Sofì di Persia, dacchè questo Principe col soccorso degl' Inglesi ha preso Ormus sopra di essi, e gli Arabi si sono impadroniti di Mascata.

2. La Pesca di Catifa sulla costa dell' Arabia Felice dirimpetto a Bahren.

3. Quella di Manar, un porto di mare nell' Isola di Ceylan. Le Perle che quivi si pescano sono le più fine di tutto l' Oriente tanto per la bellezza della loro acqua, come per la loro perfetta rotondità: ma oltrepassano di rado il peso di quattro caratti.

Infine si pescano delle Perle sulla costa del Giappone; ma sono rozze, irregolari, e poco stimate.

Le Perle di Bahren e di Catifa son quelle, che si vendono comunemente nell'Indie; pendono un poco al giallo, ma gli Orientali non le stimano per questo meno: Risguardano questo colore come il contrassegno della loro maturità, e sono persuasi, che quelle che hanno naturalmente questa tinta giallastra non cangino mai colore; e che per contrario quelle di acqua bianca prendano in meno di trent'anni un colore di un giallo sudiccio

ciò e sporco a cagione del calore del clima, e del sudore delle persone, che le portano.

Delle Pesche delle Perle in America.

Le Pesche di Perle in America si fanno tutte nel gran Golfo del Messico lungo la Costa della Terra Ferma. Ve n'ha cinque:

1. La Pesca di Cubagna, Isola cinque leghe distante dalla nuova Andalusia a 10. gradi $\frac{2}{3}$ di Latitudine Settentrionale.

2. Quella dell'Isola Margherita, o dell'Isola delle Perle.

3. Quella di Comogota verso la Terra-Ferma.

4. Quella del Fiume della Hach, chiamata la *Rencheria*.

5. Quella di S. Marta sessanta leghe distante dal Fiume della Nach.

Le Perle di queste tre ultime Pesche sono d'ordinario di buon peso, ma mal formate, e di un'acqua livida. Quelle di Cubagna pesano di rado più di cinque caratti, ma se ne ritrova in copia; quelle dell'Isola Margherita sono le più numerose, e le più belle tanto per rispetto alla loro acqua che al loro peso.

Delle Pesche delle Perle nella Tartaria Chinese, e in Europa.

La Pesca delle Perle nella Tartaria Chinese si fa vicino alla Città di Nipehoa, posta sopra un lago dell'istesso nome; ma le Perle non sono quì tanto belle, nè in tanto numero come a Bahharem. Questa Pesca fu la cagione della guerra fra i Chinesi, e i Moscoviti, la quale fu terminata intorno alla fine dell'ultimo secolo mediante le negoziazioni de' Gesuiti Pereira, e Gerbillon. Il lago,

lago, che è di una grand'eſtenſione, fu diviſo tra le due Nazioni ciaſcuna delle quali voleva poſſedere il tutto. Vi ſono alcune Peſche di Perle nel mare del Sud, ma non ſono gran fatto conſiderabili.

Le Peſche di Perle in Europa ſi fanno in alcuni [illegible] ſulle coſte di Scozia, e in un fiume di B[illegible]ra, ma le Perle, che quivi ritrovanſi non ſono [illegible]ragionabili a [illegible] dell'Indie Orientali o dell'America, benchè ſervano a fare delle collane che ſi vendono alle volte ſopra a mille ſcudi.

Della maniera di peſcare le Perle nell'Indie Orientali.

Vi ſono due ſtagioni nell'anno per la Peſca delle Perle, la prima è in Marzo, e in Aprile, e la ſeconda ſi fa in Agoſto, e in Settembre; [illegible] più di pioggia cade nell'anno, tanto più abbondanti ſono le Peſche.

Nell'aprirſi della ſtagione compar[illegible]ono alle volte [illegible]o, [illegible] barche ſul lido. Le più grandi hanno due Palombari, le più picciole non ne hanno più che uno: tutte le barche ſi partono dalla riva prima del naſcer del ſole, con un vento [illegible] di terra, che non manca mai di ſoffiare, e ritornano parimenti con un vento di mare, che [illegible] il primo dopo il mezzo giorno.

[illegible] prima le barche ſono arrivate, ed hanno gettata l'ancora, ogni palombaro ſi lega ſotto il corpo una pietra groſſa ſei pollici, e [illegible] un piede. [illegible] gli ſerve come di ſavorra, ed impediſce, che non ſia cacciato, e traſportato dal movimento dell'acqua, e fa che poſſa camminare più [illegible] a traverſo dell'onde.

Oltre a ciò ſi legano ad un piede un'altra pietra peſantiſſima, che lo fa ſcendere rapidamente

e in

é in un istante al fondo del mare; e siccome le ostriche, o conchiglie sono d'ordinario fortissimamente attaccate ai scogli, si armano le dita con guanti di cuojo per non ferirsi le mani staccandole con violenza: alcuni si servono ancora per far questo di un rastrello di ferro.

Infine ogni Palombaro porta seco una gran rete a foggia di sacco, legata al suo collo con una lunga corda, di cui l'altra estremità è attaccata al lato della barca; il sacco è per riporvi le ostriche, che si raccolgono, o si distaccano dallo scoglio, e la corda serve a tirar su il Palombaro quando il suo sacco è pieno, o quando ha bisogno d'aria. Non avendo tempo da perdere, come prima è arrivato al fondo, comincia a correre da una parte, e dall'altra, talvolta sopra una sabbia, talvolta sopra una terra grassa, e alle volte tra le punte de' scogli, staccando le ostriche, che ritrova, e mettendole dentro al suo sacco.

A qualunque profondità sieno i Palombari nell' acqua, la luce è tanto grande, che veggono distintissimamente tutto quello, ch'è nel mare colla medesima chiarezza, che sulla terra. E, quello, che qualche volta gli atterrisce, e sgomenta, veggono de' pesci mostruosi, de' quali sono talvolta preda, ad onta della precauzione, che hanno di turbar l'acqua per non essere da essi veduti, e questo si è il maggiore e il più ordinario pericolo di questa Pesca.

I migliori Palombari stanno sotto l'acqua una mezza ora, e gli altri non vi stanno meno di un quarto. In questo mezzo trattengono il fiato senza fare alcun uso di olio, nè di altri liquori. *Vedi* NUOTATORE.

Quando sentono che sono a disagio, e che durano gran fatica a respirare tirano la corda, alla quale è attaccato il sacco, e la tengono fer-

ma, e ben ſtretta con ambe le mani; allora quelli, che ſono nella barca, veggono il ſegno, gli ſollevano fuori in aria, e gli ſcaricano del loro peſce; vi ſono talvolta da cinquecento oſtriche; ed altre volte non ve n'hà più che cinquanta.

Alcuni Palombari hanno biſogno di un momento di riposo per reſpirare, altri tornano a gettarſi ſubito nel mare, continuando ſenza intermiſſione queſto violento eſercizio per molte ore.

I Peſcatori ſcaricano le loro barche ſulla ſpiaggia, mettono le loro oſtriche in infinite piccole foſſe ſcavate nella ſabbia, le quali hanno da quattro in cinque piedi quadrati, le coprono di piccioli mucchj di ſabbia all'altezza di un uomo; lo che ſomiglia a vederlo da lunge un eſercito ſchierato in ordine di battaglia. Si laſciano così infino a tanto che la pioggia, il vento, il ſole le facciano aprire; lo che le fa toſto morire. Allora la carne ſi corrompe e ſi ſecca, e le perle così diſgombrate cadono nella foſſa quando ſi levano i nicchj o le conchiglie.

La carne di queſto peſce è eccellente, e s'egli è vero, come vogliono alcuni Naturaliſti, che le Perle ſieno pietre formate da una cattiva coſtituzione del corpo, in cui ſi ritrovano, come ciò avviene talvolta negli uomini, e nel bezoar; queſto vizio, o queſta malattia punto non altera gli umori; almeno i Paravas che ne mangiano non trovano alcuna differenza tra que' corpi ch'hanno Perle, e quelli, che non ne hanno.

Dopo aver rinettate le foſſe dalle ſporcizie più groſſe, ſi crivella per molte volte la ſabbia, affine di ſepararne le Perle. Quando le Perle ſono nettate, e ſeccate ſi fanno paſſare per una ſpezie di vaglio proporzionato alla loro groſezza. Le più picciole ſi vendono per ſemenza di perle, e le altre al più offerente.

Della

Della maniera di pescar le Perle nell' Indie Occidentali.

La ſtagione per queſta Peſca è ordinariamente dal meſe di Ottobre fino al meſe di Marzo. Eſcono allora da Cartagena da dieci in dodici barche ſotto la ſcorta di un vaſcello da guerra, chiamato *Larmadilla*. Ogni barca ha due o tre ſchiavi, che le ſervono di Palombari.

Tra le barche ve n'ha una, detta la *Capitana*, alla quale tutte le altre ſono obbligate di portare la notte quello, ch' hanno preſo il giorno per ovviare alle frodi. I Palombari non vivono lungo tempo a cagione dell'eccesſiva fatica, che ſi fa loro ſopportare; ſtanno talvolta ſotto acqua più di un quarto di ora; tutto il reſto ſi fa in queſta Peſca come in quella dell'Indie Orientali.

Gl' Indiani conoſcevano il pregio delle loro Perle avanti la ſcoperta dell' America; e quando gli Spagnuoli arrivarono colà, ne ritrovarono una quantità grande, ch' era in ſerbo, e che gli Americani mettevano ad alto prezzo; ma erano quaſi tutte imperfette di un' acqua gialla, ed affumicata, perchè aveano in coſtume di ſervirſi del fuoco per aprire i peſci, dentro a' quali ſi ritrovano.

Della Peſca del Corallo.

La Peſca del corallo ſi fa ordinariamente dal principio di Aprile fino alla fine di Luglio. Si adoperano per queſta peſca due gran pezzi di legno incrocicchiati, i quali ſi rendono peſanti con una palla di cannone, o con un groſſo pezzo di piombo, che ſi mette nel mezzo per fargli andare a fondo. Le quattro parti di queſta ſpezie

di gran croce di legno, sono guernite di canape attorcigliato negligentemente della grossezza di un pollice, e a ciascun capo di essa vi è una rete in forma di borsa. Attaccasi tutto questo apparecchio a due corde, di cui l'una è legata alla prova, e l'altra alla puppa della barca. Questa macchina discende facilmente col mezzo de' pesi, e si lascia andare come a tentone dietro alla corrente, e nel fondo dell'acqua affinchè s'introduca sotto agli sporti o risalti de' scogli, e si appicchi ai rami di corallo. Quando si crede che il corallo sia fortemente avviticchiato nel canape, s'impiegano da cinque in sei uomini per tirar fuori d'acqua la macchina, e distaccarne il corallo ch'è restato attaccato al filo, o ch'è caduto nelle reti. I luoghi dove si pesca il corallo sono il Golfo di Persia, il mar Rosso, le Coste dell'Africa verso il Bastion di Francia, l'Isole di Majorca, e di Corsica, e le Coste della Provenza, e di Catalogna.

Delle varie spezie di Corallo.

Di questa pianta marina, che rassomiglia ad un ramo d'arboscello privo di foglie e intorno alla natura della quale ebbero i Naturalisti tante e sì diverse opinioni, vi sono molte spezie. V'ha del corallo rosso, del bianco, del nero, del giallo, del verde, del bruno, del cenericcio. Se ne trova pure di color di rosa, o di carne, il quale si crede essere dell'istessa spezie del rosso. Il corallo bianco è il più raro, e il più caro. Il rosso è quello principalmente, che si adopera nella medicina. Del rimanente si fa poco uso del corallo in Europa. Lo spaccio maggiore che se ne fa è nell'Asia. I Giapponesi lo hanno ugualmente in pregio che le pietre preziose. Ne fanno de' pomi

di

di canne, de' manichi di coltelli, e di ſpade, delle collane, e de' grani di corone. I divoti Muſſulmani dell' Arabia Felice ſi ſervono di una corona di corallo per contare il numero delle loro orazioni, ed hanno in coſtume di non ſeppellire alcun morto ſenza mettergli al collo una di queſte corone.

PESCE (maniera di far la colla di)

La colla di peſce è una ſorte di colla, che ſi fa colle parti mucilaginoſe di un groſſo peſce che trovaſi principalmente ne' mari di Moſcovia. Gl' Ingleſi, e gli Olandeſi, che ne hanno ſoli il commercio vanno a prenderla nel porto di Arcangelo, e noi la riceviamo da loro.

Gli Autori non ſi accordano nè intorno alla figura, nè intorno alla ſpezie di queſto peſce. Alcuni lo chiamano *huſo*, ò *ex oſſis*; ma convengono tutti, che i Moſcoviti pigliano la ſua pelle, le ſue alette o nuotatoj, e le ſue parti nervoſe, e mucilaginoſe, e che dopo averle tagliate, e fatte bollire a lento fuoco finchè abbia preſa la conſiſtenza di una gelatina la diſtendono della groſſezza di un foglio di carta, e ne formano de' pani o delle focacce quali li riceviamo da Olanda.

La colla di peſce per eſſer buona vuol eſſere chiara, traſparente, e ſenza verun odore.

Lo *Schelfero* nella ſua iſtoria naturale della Lapponia dice che i Lapponeſi formano una belliſſima e prezioſiſſima colla di peſce di una forza, e di una preſa ſtraordinaria colle pelli del peſce Perchia. Ne immollano le pelli nell' acqua, e poſcia levandone, o raſchiandone via le ſcaglie, le mettono dentro a nuova acqua recente e freſca, e le fanno bollire a ſegno, che vengano a rimanere interamente diſciolte.

Uso della colla di Pesce.

Quelli, che lavorano in seta, e particolarmente i Nastraj se ne servono per dare il lustro alle loro opere, o per imbiancare i veli; e gli Osti ne fanno uso per ischiarare i loro vini. Entra ancora nella composizione delle Perle fattizie.

Per rendere la colla di pesce fortissima si sceglierà bianca, e chiara, si assottiglierà a colpi di martello, e si taglierà in pezzetti; si metteranno questi pezzetti in un vaso di majolica col collo stretto, e si copriranno con buona acquavite. Si metterà il vaso in una pentola piena d'acqua, che si terrà sopra un fuoco dolce fino a tanto che i pezzetti sieno sciolti e liquefatti; si lascieranno freddare, e saranno preparati. Per servirsene sarà d'uopo aggiugnervi un pò di acqua vite; far riscaldare, ed incollare sul fatto.

PESCHIERE (Del modo di costruire, e governare le)

Le Peschiere, dette ancora stagni, sono certi serbatoj d'acqua per nodrire, moltiplicare, e conservare i pesci.

Le Peschiere riescono cosa non solamente di sommo comodo alle grosse famiglie, ma possono essere altresì rendute un articolo grandemente profittevole all'affittatore, qualora vi si usi la dovuta cura, e governo.

I terreni acquosi, pantanosi, e paludosi non sono il più delle volte buoni che per un uso somigliante, ed allora si rendono veramente un miglioramento assai considerabile delle possessioni, e delle tenute di tal fatta.

Le Peschiere fatte in terreni asciutti nei fondi piatti tra le colline serviranno similmente non solo a somministrare l'acqua necessaria al bestiame; ma il profitto medesimo de' pesci, che si possono al-

allevare in queste Peschiere è infinitamente maggiore di quello ch' altri possa per avventura immaginarsi, e questo allevamento di pesci può ottenersi senza briga non solo, ma eziandio senza spesa.

La testa od intestatura di una Peschiera deve assolutamente esser piantata nella parte più bassa del terreno, e la trincea o il fossato della grata o cataratta è d' uopo ch' abbia una buona cascata, affinchè possa vuotarsi in un non lungo tratto di tempo. Il metodo migliore per fare l' intestatura di una Peschiera si è quello di piantare tre o quattro ordini di pali della lunghezza all' incirca di sei piedi, in guisa che ciascun ordine sia dall' altro distante di quasi quattro piedi per tutta la lunghezza della testa od intestatura della Peschiera medesima.

Il primo ordine di questi pali dovrà esser piantato in maniera, che i pali stessi rimangano fitti in terra alla profondità di quattro piedi, affinchè esser possano ben fermi, ed intieramente assicurati; e se il fondo del terreno non è buono e stabile, ma sia di un' arena slegata, vi si dovrà aggiungere alquanta calcina, la quale la indurirà, e la ridurrà una spezie di pietra. La terra zappata e scavata fuori della Peschiera si dovrà stendere fra questi pali ed esser ben battuta, sicchè venga ad indurirsi ben bene nel fondo.

Non men di dietro che dinanzi o nel disopra di questi stessi ordini o filari di pali fa di mestieri aggiugnere degli altri filari; e si deve riempirne per ogni verso tutti gli spazj od intervalli affinchè tutto il lavoro sia ugualmente alto, fisso, e gagliardo come appunto è necessario. La facciata di questo lavoro esser deve uguale, ed in pendio, ed è necessario lasciarvi un lavatojo, o scolo, affinchè per esso possa uscir fuori, ed avere

il ſuo eſito l'acqua ſoverchia nell' inondazioni, e in altri ſimili caſi.

La parte più profonda della Peſchiera dovrebbe eſſere all'incirca di ſei piedi; ma le fiancate o ſieno i lati vogliono eſſere di minor fondo, affinchè il peſce aver poſſa un luogo dove ſoleggiarſi, e dove depor le ſue uova.

Delle diverſe qualità di Peſci, che poſſono allevarſi in una Peſchiera.

Il carpione e la tinca riuſciranno a maraviglia bene inſieme in una medeſima Peſchiera. In quelle Peſchiere, dove ſi voglia farvi venir ſu de' groſſi luccj dovraſſi parimenti aver la mira di farvi razza di laſche, o di altro ſomigliante peſce ordinario, che creſca prontamente affine di provvedere del loro cibo i lucci medeſimi, che ſono peſci di rapina, come detto abbiamo nell' Articolo antecedente.

Portano alcuni opinione, che il luccio e la tinca ſi poſſano conſervare nella medeſima Peſchiera; credendo che il luccio non abbocchi nè ſi cibi in verun modo della tinca; ma s'ingannano a partito; imperocchè al contrario, ſiccome l'eſperienza fa toccare con mano, il luccio è più goloſo della tinca che di qualſivoglia altro peſce. Quelle date Peſchiere o vaſche, i cui fondi ſono pieni e coperti di ghiaja chiara, e di groſſa ſcioltiſſima arena rieſcono d'ordinario meglio aſſai degli altri per allevarvi, e per moltiplicarvi il peſce non meno che per farvelo venir groſſo, e ben paſciutto. E' ſtato ſperimentato, come in tali Peſchiere, dove ſingolarmente ſcolano fogne, il carpione in un ſolo anno è creſciuto di ſei ed anche otto dita di lunghezza.

La creſciuta ordinaria di un carpione non oltre-

trepassa in questo tratto di tempo quelle due o tre dita, di modo che tutto il di più deve con buona ragione attribuirsi alla grassezza dell' acqua delle fogne, o condotti sotterranei, che vengono a sboccare, e a metter foce in queste Peschiere.

Tutti i pesci di una Peschiera, o Vivajo, ogni tre o quattro giorni al più dovrebbero esser cavati fuori, e scemati di numero. S'è una Peschiera dove si allevi il pesce, se ne dovrà pescar fuori il più picciolo per formarne altre Peschiere, e in quelle, dove si alleva si dovrebbe conservare tutto il pesce, per quanto mai fosse possibile di una sola, e medesima grossezza, perchè il pesce più grande col pesce più picciolo non riesce mai bene standosi insieme.

Il Pesce Passera riuscirà bene, e moltiplicherà a maraviglia in ogni e qualunque Peschiera, o Vivajo, ma singolarmente in una Peschiera argillosa, od in altro ricetto d'acque ferme, e verrà di una grossezza maggiore di molto che non farebbe nel fiumi.

Gli Aghironi, le Lontre, i Sorci acquajoli, i Gabbiani, o sieno Laringi marini sono tutti grandissimi distruggitori dei pesci; e perciò importa assaissimo tener nette più che sia possibile da siffatti uccellacci, e somiglianti animali le Peschiere; ma la massima rovina e distruzione dei Pesci in questi ricettacoli di acqua si è il gelo.

Del modo di riparare l'inconveniente del gelo nelle Peschiere.

Per riparare un siffatto inconveniente, che realmente è fatale certuni propongono di rompere il ghiaccio, e stendervi dipoi sopra delle canne, dello strame, ed altre tali cose per dar aria al pesce; ma tutti questi ripari fallano tra mano quando

do la Peschiera è sporca: ma quando le acque delle Peschiere son nette, rimonde, e chiare, avviene di rado che il pesce riceva alcun danno tuttocchè il ghiaccio duri in esse per lungo tratto di tempo e tuttocchè non vengano fatti de' fori nel ghiaccio, nè che questo sia rotto, nè vi sia fatto alcun altro lavoro.

Il tristo odore dell'acque delle Peschiere sembra essere la vera cagione della morte dei pesci appunto nel caso del ghiaccio, di cui favelliamo, e non già in conto alcuno la mancanza dell'aria. Il nettare, e il ricomodare le Peschiere, i Vivaj, e somiglianti ricettacoli d'acqua è molto frequentemente di un uso grandissimo non meno in questa che in altre occasioni; e questo lavoro vien condotto ad effetto senza spesa; imperocchè la melma, e le sozzurre, che da questi dati serbatoj d'acque vengono cavate servono per un ottimo governo, e concimatura dei terreni arativi, e da frutto; lo che sorpassa di gran lunga la spesa che si ricerca per fargli nettare.

Quando il terreno è paludoso, e cede al peso delle carrette, non si può cavare a talento la melma; ma l'unico metodo, e il migliore di tutti si è quello di tagliare gli stagni per lungo, ed assai in ristretto a forma di fosso, poichè la melma a questo modo può essere tratta fuori in un tratto dagli operaj facendo una sola levata di terra; perciocchè in caso che questa si debba scavare in due tratti la fatica e per conseguenza la spesa verrà ad esser doppia.

Del tempo, e delle stagioni per prendere il pesce nelle Peschiere.

Quando si vuole pescare i carpioni, o le tinche, le ore soltanto della mattina, e della sera son

ſon quelle, nelle quali ciò deve farſi, e che rieſcono propizie, e favorevoli. Il tempo migliore di tutti e più appropriato per queſta peſcagione ſi è quello dalle quattro alle otto ore della mattina, e poſcia nel dopo pranzo dalle quattro ore del mezzodì fino al tramontare del ſole. Nel cuore della ſtate il carpione ſi alzerà alla ſuperficie dell'acque tra i cannetti, e ſi potrà prendere con eſca di groſſe ghiande, che verranno da queſto peſce a maraviglia bene abboccate nella ſuperficie dell'acqua ſteſſa.

Ne' meſi di Marzo, di Aprile, e di Settembre i giorni più tepidi ſono i più acconci, e i migliori per peſcare, ed allora fa di meſtieri che il Peſcatore adatti l'eſca più al fondo dell' acqua, che potrà, nel modo che ſi è moſtrato parlando della peſca coll'amo, perchè in queſti meſi freddi i peſci ſe ne ſtanno coſtantemente verſo il fondo dell' acque. Nel peſcar camminando colle moſche ſi oſſerva, come i peſci ſi alzano ſempre meglio dopo un picciolo ſcroſcio di pioggia, perchè queſt' appunto ha fatto cader le moſche ſopra la ſuperficie dell' acqua ſenza lordarle di fango. I meſi di Marzo, di Aprile, di Maggio, e di Giugno, ſono i meſi migliori e più proprj per peſcare colle moſche; e le ore più opportune la mattina intorno alle nove, e nel dopo pranzo nelle tre o quattro ore del mezzodì: in una ſera tepida, e tranquilla i peſci verranno all'amo, ed abboccheranno l'eſca fino a che duri la luce del giorno in quelle date ſtagioni, nelle quali veggonſi le zanzare in copia grande aſolare per l'aria.

Nell'eſtremo calore, quando la terra è affatto riarſa per i ſeccori, il peſcatore ha poca ſperanza di far preda in ogni e qualſivoglia generazione di acqua. Nelle ſtagioni fredde quando ſi vede la mattina una bianchiſſima brinata ſimile ad

un fior di neve il pesce non abboccherà mai di buon grado nel decorso intiero della giornata, ma solo verso la sera, purchè questa corra serena, e tepida.

Il soverchio vento parimenti non è punto comodo per pescare, tuttocchè un venticello leggiero e soavemente asolante riesca più vantaggioso di quel che sia qualsivoglia altro stato di aria. Egli è un tristo pescare nel tempo della tosatura delle pecore, perchè i pesci rimangono per modo satolli di ciò, che l'acqua porta via di dosso a queste creature, ne'luoghi dove questi animali abbondano, che non c'è via, nè verso che abbocchino alcuna sorte di esca fino a tanto che non sia passata una tale stagione.

I venti Settentrionali non meno che gli Orientali sono contrarissimi alla pescagione, nè è bene pescare subito dopo il tempo, che i pesci sono andati in fregola; imperocchè in quel tempo si trovano ammalaticcj e non hanno grande appetito, e perciò non vengono gran fatto all'esca, e non abboccano a dovere. Hanno tutti i pesci un prevedimento, o sentor naturale di una vicina pioggia; e quando le nuvole vanno unendosi in guisa ch'è già per cadere la pioggia, non vengono all'amo, nè si cibano in conto veruno. Il valente esperimentato pescatore coll'amo, non aspetta mai che la pioggia lo raggiunga, e lascia prima che cada in tronco la sua pesca.

Dei Vivaj.

I Vivaj sono ricetti d'acqua non per altro diversi dalle Peschiere se non perchè hanno minor estensione, e sono particolarmente destinati a mantenere e tener pronto 'l pesce per l'uso quotidiano di una famiglia.

I Pes-

I Pesci allevati nelle Peschiere si cavano di là, e si mettono in questi Vivaj. Per due Peschiere grandi di tre in quattro jugeri l'una è buono di avere quattro di questi Vivaj, ciascuno della larghezza di due canne, e lungo di tre.

I Vivaj si fanno d'ordinario ne' giardini, e vicino alla casa perchè sieno più alla mano, e se ne possa aver miglior cura.

Il metodo di fargli è di ridurre 'l fondo in una continua declività da un capo con una bocca che favorisca il tirar colla rete.

Della maniera di nutrire ed alimentare il Pesce nelle Peschiere, e ne' Vivaj.

Per nodrire ed alimentare il Pesce ne' ricetti d'acqua, o sia Peschiere vuolsi avere le seguenti avvertenze.

1. In un Vivajo, o sia ricetto d'acqua, non molto grande possono mantenersi da trenta in quaranta carpj da Ottobre infino a Marzo senza cibarli; e però pescando con tramagli, o in altre guise in Marzo, ed Aprile si può avere dall'acque grandi quanto basta per rimettere e riempiere i piccioli Vivaj, ed altri minori serbatoj da pesce: ma non si deve omettere di dar nodrimento a' pesci per tutta la State da Marzo fino ad Ottobre con quella stessa regolarità, come si nutrisce il Pollame, e ciò ridonderà a buon profitto nè più nè meno.

2. La regolarità, e la costanza nell'alimentare il pesce contribuisce molto al loro buon appetito, ed alla loro copiosa propagazione.

3 Ogni sorte di grano bollito è a proposito per nutrirli; ma specialmente i ceci, o piselli, e l'orzo pistati grossi: i grani un pò macerati finchè son freschi e dolci sono molto a proposito; ma uno

uno ſtajo di orzo franto farà altrettanto e il doppio di buon effetto; che due di ſemplici grani. In Inghilterra; e in Olanda i tritelli di pane, ed altre bricciole di una tavola macerate, ed ammollate nelle gocciolature de'canelli di bira forte; sono tenuti per un cibo eccellente per i carpj.

Vi è una ſorte di cibo per i peſci; che ſi può chiamare accidentale che abbiamo già anche quì innanzi indicato, e che fa ugual profitto; che qualunque altro già provviſto, e preparato; e queſto ſi è; quando i ricettacoli di acque; ed i canali ricevono le dilavature de'prati; dove ſogliono paſcolare beſtiami; o molte pecore; con che l'acqua s'impingua, e diventà idonea a nutrire molto maggior numero di peſci che non ſi farebbe in altra guiſa, ed inoltre lo ſterco; che cade dal beſtiame; il quale ſi ferma nell'acqua nel tempo caldo, è altresì un grande nutrimento al peſce.

Il miglior cibo per far venire de'luccj ad una graſſeſſa ſtraordinaria è quello delle anguille; e ſenza di eſſe non ſe ne viene a capo, ſe non in lungo tempo. Oltre l'anguille non ſono paſto ſpregevole de'peſci le picciole pecchie; Il peſce abrauro; e la laſca gettati in una peſchiera di lucci moltiplicano oltre miſura, e ſervono a mantenere i lucci, i quali col paſcerſi di quello non lo laſciano empir di ſoverchio l'acque.

I lucci in tutte l'acque di corſo, ed i carpj in acque ſcarſe di ſorgenti, ſe ſi nutriſcono e paſcono in certi tempi ſaran capaci di venir ſu; e prendere il cibo quaſi dalle voſtre mani.

Il miglior ſito da paſcere il peſce è verſo la bocca della Peſchiera, alla profondità di circa mezza canna; imperocchè così il profondo ſarà tenuto chiaro, e netto: il cibo gettato nell'acqua ſenz'altro impedimento ſi coglierà dal peſce, e non ſe

né

ne perderà niente. Ciò non ostante vi sono diverse invenzioni per amministrar loro comodamente il cibo, e specialmente quello de' ceci, come sarebbe una tavola quadrata, che si cala giù con del cibo sopra.

Quando il pesce è nutrito ne' ricetti più grandi, dov'egli è in gran copia, il grano d'orzo pistato, e bollito, o pure i grani o semi freschi sono un cibo il più opportuno. Così possono nutrirsi i carpi; ed allevarsi come si fa da' capponi; e le tinche nè più nè meno.

PETTINAGNOLO.

Il Pettinagnolo detto ancora Scattolajo è l'Artefice, che fa ogni sorta d'intarsiature, de' lavori di tornio dilicati in legno prezioso, o in avorio, come de' tricche tracche, dame, scacchi, tabacchiere, ed altre opere come Pettini, crocifissi, e picciole altre immagini ec. l'Arte del Pettinajo si riferisce a quella dell' EBANISTA; e del TORNITORE, e perciò vedi ancora questi Articoli.

Per dare un'idea di quest' Arte esporremo qui la maniera di fabbricare i Pettini, che è uno de' più importanti oggetti del Commerzio de' Pettinagnoli, e dal quale appunto si dinominano questi Artefici.

Della maniera di fare i pettini.

Si fanno de' pettini di diverse maniere, e di diverse forme. Ve n'ha di avorio, di scaglie di Tartaruga, o d'altro pesce, di corna di diversi animali, ed anche di piombo. Questi ultimi servono per dare a' capelli un colore simile a quello dell'ardesia.

Per fare un Pettine, l' Artefice taglia in prima la materia, che vuole impiegare: la sega, che adopera per tal'effetto, è tutta di acciajo, a riserva del manico, ch'è di legno, e un poco incurvato, perchè si possa meglio impugnare; Questa serve principalmente a tagliare i ceppi, e pezzi di bosso, e i denti di elefante per ridurgli in toppe, cioè a dire, in picciole tavole di due o tre linee di grossezza, e di una conveniente grandezza. Dopo questo sgrossa le toppe col *pianetone*, ch'è uno stromento di ferro largo un pollice e mezzo, e lungo daccirca a 7. pollici. Ha di sotto alcuni denti di acciajo, che vi sono attaccati, e ribaditi. Questi denti, che ne traversano la larghezza in forma di scanalatura, sono molto arruotati, e taglienti, posti alquanto in pendio, e rivolti verso l' estremità, o cima dello stromento.

Hanno da 3. in 4. linee di altezza, e sono in pari distanza uno dall'altro. La coda di questo strumento è parimenti di ferro, ma armata di legno per poter più facilmente adoperarlo; è rivoltata sul dosso del pianetone; e gli serve di manico ed impugnatura; Questo stromento fa l'offizio di una grossa raspa.

Quando il pezzo di legno è stato digrossato si finisce di prepararlo col mezzo della *pianetta*, la quale non è che un pianetone più picciolo di quello, di cui abbiamo innanzi parlato; la sola differenza che passa tra l'una e l' altra si è, che l'eccovenate è tutta di acciajo, e tutta di un pezzo, vale a dire, i denti sono formati, e limati nella sua grossezza, la qual è in tuttto di due o tre linee solamente. La toppa così apparecchiata chiamasi *pettine* in acconcio.

Quando il pezzo di legno è in questo stato, si segnano in esso, e si cominciano i denti del petti-

pettine; lo che si chiama *assettare*, e volgarmente *settare*. Questa operazione si eseguisce col *triangolo*, il qual è uno stromento di acciajo di forma appunto triangolare di 4, o 5 linee nella sua maggior grossezza; che termina in punta in una delle sue estremità con un manico di legno nell' altra. In uno de'due lati ha de'denti finissimi; e in quello di sopra è tutto liscio.

Dopo questo si formano, e si separano i denti col mezzo del *seghetto*, stromento ingegnosamente composto, e molto difficile da condurre.

I due pezzi principali del seghetto sono quello, che chiamasi i due *foglietti* o i due *ferri* perchè di fatto sono due fogli di sega sottilissimi, i cui denti sono finissimi e molto taglienti, ed acuti. Uno di questi pezzi si domanda il *foglietto o ferro alto*, e l' altro il *foglietto o ferro basso*: ricevono questa diversa denominazione dalla diversa situazione, che hanno, e dalla loro inugualianza; sopravanzando il foglietto alto il basso di tutti i suoi denti. Nel rimanente sono simili, tanto per la grossezza come per la lunghezza; questa è da 6 in 7 pollici, e quella di una mezza linea all'incirca. Un pezzo di legno rotondo, lungo in tutto quindici pollici, la cui metà serve di manico, e ch' ha due pollici e mezzo di diametro, serve di montatura a' due foglietti, li sostiene, e gli unisce col mezzo di due scanalature, nell'apertura di ciascuna delle quali l'uno e l' altro è cacciato ed introdotto a forza. Questo stromento così montato rassomiglia ad una sega a mano, ed è in fatti tale, se non che avendo un doppio foglio ha doppj denti.

Il *seghetto* serve come, s'è detto, a separare i denti de' pettini, ed è tanto più comodo per questo uso perchè può ugualmente servire per i

denti groſſi, e minuti; per fargli finiſſimi, baſta non ſeparare i foglietti; per farli mezzani, è d'uopo ſepararli alcun poco; e per farli groſſi non ſi ha che a mettere tra i due foglietti una picciol linguetta di pergamena, o di carta per tenergli più aperti.

Mentre l' Artefice lavora i denti del pettine lo tien fermo col mezzo della *ghianda*, ch'è una ſpezie di tanaglia tutta di legno, e che ha due branche, delle quali quella di abbaſſo ha un lungo manico per raſſodarla e fermarla ſulla panca. Queſte due parti della ghianda ſono ſovrappoſte una all'altra ed unite nel mezzo con una cavicchia mobile di ferro, o di legno ſolamente, in guiſa che quando vi ſi vuol mettere il pezzo di legno, o di corno, e fermarlo in eſſa, baſta metere un conio parimenti di legno tra i due manichi; lo che ſeparandoli fa abbaſſare le due parti oppoſte, e ſerra in eſſa fortemente il pezzo di boſſo, o di avorio, di cui vuolſi ſeparare i denti.

Per dar compimento al pettine ſi adopera una ſpezie di ſega chiamata *trochatina*. Per arruotare i diverſi ſtromenti, de'quali abbiamo parlato, ſi adopera il *torna filo*, ſtromento di acciajo, che ha un manico di legno. E' di figura quadrata, lungo da 4 in 5 pollici, e largo all'incirca di 7 linee, groſſo due nel mezzo, e che finiſce in una ſpezie di taglio, ma ch' è ottuſo da tre lati. Con queſto ſtromento ſi accomodano il pianettone, la pianetta e i triangoli, e ſi dà loro il filo, a un dipreſſo come i macellaj arruotano i loro coltelli con quel pezzo di ferro rotondo da eſſi chiamato l'acciarino.

Terminato ch' è il pettine non reſta che pulirlo, e liſciarlo, lo che ſi fa con uno ſtromento chiamato *ſpadetta*, o *ſpaetta*, che d' ordinario è fatto

fatto di un pezzo di lamina di spada, ma col taglio ottuso.

Le due spezie di denti grossi, che terminano il pettine d'ambe le parti, e che racchiudono i veri denti, chiamansi *le orecchie*. Da queste orecchie si comincia a contare quello, che chiamasi *i tagli de' pettini*, col mezzo de' quali si distingue il loro numero, cioè a dire la loro grandezza.

Del modo di ammollire l'avorio, le ossa, e le corna.

Dopo aver esposta la maniera, con cui si fabbricano i Pettini, non sarà inutile che mettiamo fine a questo articolo con alcune osservazioni intorno al modo di ammollire, lustrare, e colorire le ossa, le corna, e l'avorio, che sono le materie, che più comunente s' impiegano da' Pettinaj.

Per ammollire il corno, modellarlo, e dargli quella forma che più si vorrà, prendasi dell'urina di uomo conservata per un mese; vi si metta dentro della calce viva, e della cenere di tartaro, ovvero feccia di vino, il doppio di calcina, e la metà di cenere. Si aggiunga sopra una libbra di calcina, e una mezza libbra di ceneri quattro once di tartaro, ed altrettanto sale; si mescoli bene il tutto; si lasci bollire, e ristrignere o scemare un poco il mescuglio, indi si passi; si conservi questa liscivia ben coperta. Quando si vuole ammollire il corno vi si lasci star dentro per otto giorni.

Ovvero piglinsi delle ceneri di gambi, e di teste di papaveri, se ne faccia una liscivia, e vi si faccia bollir dentro il corno.

Ovvero si prenda della cenere di fece, ed al-

 tret-

trettanto di calcina viva ; si bagni il tutto con acqua ; e si faccia bollire. Si lasci restrignere un poco il mescuglio, e poscia riposare ; e si schiarifichi ; travasate ; prendete in appresso delle raschiature di corno, gettatele in questa lisciva, lasciatevele dentro da tre in quattro giorni, ungetevi le mani con olio, impastate il corno, e modellatelo.

Ovvero pigliate del sugo di marrubio bianco, di appio, di mille foglie, di ramolaccio, di chelidonia, con aceto forte ; mettetevi dentro a molle il corno, e lasciatevelo otto giorni.

Ovvero pigliate della cenere di tartaro, e calcina viva ; fatene una forte lisciva, mettetevi dentro della raschiatura di corno ; fate bollire la raschiatura nella lisciva, e si ridurrà in una pasta facile a modellarsi. Si potrà ancora, aggiugnendovi del colore, tignere la pasta.

Il Sig. *Papillon* celebre Incisore in legno Francese pretende che queste preparazioni riusciranno non solamente sopra il corno, ma ancora sopra l' avorio. Aggiunge, che per ammollire le ossa, si debba pigliare le porzioni vuote di quelli delle gambe, avere del sugo di marrubio, di appio, di mille foglie, di ramolaccio, con aceto forte in parti uguali, empirne le ossa, ben turare le aperture, sicchè il liquore non possa uscire ; seppellirle in questo stato nello sterco, e lasciarvele fino a tanto, che sieno divenute molli.

Per l' avorio, e le corna, dicesi che basti fargli bollire nell' aceto forte.

Abbiate ancora del vitriolo Romano, del sale ridotto in polvere ; bagnate il tutto con aceto forte, e distillate. Dicesi, che quello, che risulterà da questa distillazione ammollirà le ossa, e l' avorio, che vi si lascierà dentro soggiorna-

re.

re, e che se di là si fanno passare queste sostanze nel sugo di bietola, diverranno tenere in modo, che prenderanno l'impronta di medaglie, la quale si renderà ferma e durevole mettendo in prima i pezzi improntati nell' aceto bianco, e poscia nell' acqua di pozzo fresca.

Dicono alcuni, che si possa parimenti ammollire l' ossa, e l' avorio facendogli bollire nell' aceto forte insieme con salvia, ovvero con radice di mandragora maschio, che si distingue dalla femmina pel suo color rosseggiante.

Del modo d'imbiancare, e lustrare l'avorio.

Pigliasi un' oncia di alume di rocca, e si fa bollire in una libbra di acqua, dentro alla quale si mette il lavoro d'avorio, che si vuole imbiancare, e si fa bollire ancora per un quarto d'ora, e quando si vede, ch' è divenuto bianco si cava fuori, e poscia con pietra pomice polverizzata, e bagnata con una pezzetta si va fregando, e verrà bianco e lustro.

Altra maniera.

Si fa coll' acqua di sapone una saponata ben densa, e in questa schiuma di sapone si bagna un pezzo di panno lino, dentro al quale si avvolge il lavoro di avorio, e si mette al Sole, avvertendo però che non sia troppo forte e gagliardo: asciutto che sia il panno lino, si bagna di nuovo nella saponata, si torna a coprire l'avorio, e si rimette al sole. Quand'è asciutto, si leva, e sarà divenuto bianco.

Ovvero si piglia calcina viva di ciottoli, e si bagna con acqua; disciolta che sia, vi si mette den-

dentro l'avorio, e vi si lascia da un giorno, o due, e poscia si cava fuori, e sarà bianco.

Per colorire a freddo Scattole di corno, di osso, e di avorio.

Si piglia quella quantità di oricello, e di orina, che sembra bastante a coprire le scattole, od altri lavori, che si vogliono colorire. Si lasciano in infusione in questo colore per due giorni, e si tingeranno di colore vinato.

Volendo farle rosse, in vece di orina vi si mette aceto, o sugo di limone con un poco di alume di rocca disciolto innanzi nell'aceto.

Altro bel rosso per l'avorio, e l'osso.

Si prende un'oncia e mezzo di grana, e due dramme di sandali rossi, se ne fa polvere quanto più sottile si può, e si mette dentro a due boccali di acqua; si fa bollire, e mentre bolle vi si getta dentro il lavoro di avorio, o di osso, e vi si lascia per due ore. Se non è colorito a piacere vi si lascia un giorno e più secondo che richiede il bisogno.

Per tingerlo di un bel color verde.

Pigliasi aceto bianco, si stempera in esso del verderame fino con un poco d'indaco, che si farà chiaro e scuro a talento; poscia vi si getta dentro il lavoro, che deve restar coperto dall'aceto; dopo due giorni si cava fuori, e sarà divenuto verde.

Per fare un altro verde.

Si piglia aceto distillato, due once di verderame, mezz'oncia di pasta verde fatta di succhi d'erbe, che si ritrova presso a quelli, che vendono colori; si mette ogni cosa in un Pentolino di terra, si scalda al fuoco; e poscia vi si mette dentro l'osso, e l'avorio, lasciandovelo per tre giorni.

Per colorire l'avorio, e l'osso in nero.

Si prende quattr'once di legno Tauro con acqua sufficiente, e si fa bollire; in appresso vi si mette dentro del vitriolo, e si fa di nuovo bollire: quando è divenuto nero a quel grado che pare, si decanta il colore in un altro vaso, si gettano via le feccie, e quando si vuol far l'osso nero, si brucia ben bene con acqua forte; e quand'è asciutto, si mette dentro alla suddett' acqua; vi si lascia stare per quattro giorni, ovvero si fa bollire per un'ora, che diventerà più nero.

Altro modo per tingerlo giallo.

Si piglia aceto forte; vi si scioglie dentro del verderame, e tanto Zaffarano, che resti tinto a piacere: poscia si mette dentro l'avorio; avvertendo che deve innanzi essere bruciato con acqua forte, perchè questa apre i pori dell'avorio; vi si lascia star dentro per tre giorni, e sarà tinto in bellissimo giallo.

Per tinger l'avorio di un bel rosso di corallo.

Si piglia un'oncia di grana, una dramma di cre-

cremesi, ed una sufficiente quantità di acqua di calce: si fa bollire fin tanto che scemi di una terza parte: indi si prova il colore; se tigne l'unghie, si decanta in un altro Pentolino, e vi si mette dentro l'avorio bruciato con un poco di alume di rocca stemperato in un'oncia di succo di limone; in appresso si mette a bollire alquanto, e vi si lascia dentro per un giorno.

Per tingerlo di Pavonazzo.

Si piglia del legno Tauro tagliato in pezzetti con un poco di alume di rocca polverizzato; si fa bollire in due libbre di acqua, e quando bolle, si prende il lavoro di avorio, innanzi bruciato con acqua forte; si lega ad un filo, e vi si mette dentro tenendolo sospeso in modo, che non tocchi le feccie, e dopo due minuti all'incirca si cava fuori, si vede se il colore piace, e in mezzo quarto d'ora sarà tinto.

Per farlo turchino.

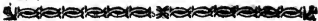
Si piglia dall'Acqua azzurra degli Spartitori di oro; vi si mette dentro l'avorio prima bruciato con acqua forte; si lascia in infusione per quattro giorni, e sarà tinto.

Per tingere l'osso bianco in colore di cocco.

Si prende due once di pasta verde così chiamata dai venditori di colori, si discioglie in due libbre di acqua; vi si mette dentro l'osso; si fa bollire fin tanto che l'acqua diventi densa, e spessa, e l'osso stia coperto, indi si cava fuori, e sarà tinto di colore di cocco.

Ma-

Maniera di tinger l'osso in qualunque colore.

Fatto che si ha bollir l'osso nell'alume di rocca, si getta quel colore, di cui si vuol tingerlo nell'acqua di calce, ovvero nell'orina, e vi si fa bollir dentro l'osso.

Noi non ci facciamo mallevadori della riuscita di alcuna di queste maniere da noi indicate sia per ammollire o tinger l'ossa, e l'avorio: noi le pubblichiamo sulla fede degli Autori, donde le abbiamo tratte, lasciando che le sperimentino quelli, a cui occorrerà di servirsene, e veggano, se in esse vene sia alcuna che attenga quello, che ne viene promesso.

Della Scaglia, o guscio di Tartaruga.

Due sono le spezie di Tartaruga, che somministrano la scaglia a' Pettinaj per i loro lavori, quella che chiamasi Tartaruga *franca*, e l'altra detta *carret*. La scaglia della prima non è molto pregiata, ma quella della seconda è ricercatissima, e preziosa. Questa scaglia si mette in opera da' Pettinaj facendola prima ammollire nell'acqua calda; indi la mettono in una forma o stampo per fargliene prendere esattamente e subito la figura col mezzo di un torchio di ferro. Si polisce in appresso, e vi si aggiungono talvolta alcuni intagli d'oro, d'argento, ed altri ornamenti. Quando si adopera ne' lavori d'intarsiatura se le dà il colore, che si desidera col mezzo delle foglie, che vi si mettono sotto.

Modo di fare la Tartaruga finta.

Per fare la Tartaruga finta si piglia una, o due lastre

lastre di vetro; si mettono in un luogo piano, e con gesso da presa, o con cera si fa loro un contorno alto da due dita, affinchè la materia, che vi si ha a versar sopra, non cada dalle lastre, le quali vogliono esser unte con olio, e alquanto calde, perchè non si spezzino, quando vi si verserà dentro la colla seguente.

Per far questa colla si piglia quella quantità che si vuole di pelle di setacci o crivelli, e si mette in un vaso, con due terzi di più di acqua; si fa bollire finchè cali il terzo; e poscia freddata che sia alquanto si separa il chiaro dal torbido; ciò fatto si mette di nuovo al fuoco la chiara, e calda che sia, si versa sopra le lastre preparate. E' d'uopo inoltre aver apparecchiate due Pignattine di terra; in una di esse si dee avere della detta colla fatta di colore oscuro con terra d'ombra, e nell'altra fatta di color giallo con zaffarano. Sopra la colla già posta in opera si versa qualche goccia della colla gialla, e della scura per ogni lato per far le macchie, e con un bastoncino penetrando fino al fondo delle lastre si va mescolando, facendo le vene, e l'onde a piacere, affinchè i detti colori penetrino dalla parte di sotto, e la colla resti ben attaccata.

Fatto questo, si mette ad asciugare all'ombra, nè si leva dalle lastre se prima non sia ben secca, e dura; avvertendo però, che la colla, che va sopra le lastre resti alta un buon dito, perchè nel seccarsi si assottiglia.

Maniera di tingere Scattole, Pettini, ed altri lavori di corno sicchè pajano di Tartaruga.

Per tigner poi i lavori di corno in modo, che pajano di Tartaruga, si piglia calcina vergine, e litargirio d'oro parti uguali; se ne fa come un

un-

unguento con lifciva, o acqua di calce, e se ne mette sopra le scattole, e gli altri lavori ne' luoghi dove par meglio, facendo l'onde con detta mistura grossa quanto è una costa di coltello, e più ancora; poscia si lascia seccare; e dov'è stata, lascia la macchia; e così si ha una bella Tartaruga finta.

PIEGATORE.

Il Piegatore è quell'Operajo, l'unica occupazione del quale si è piegare le tele, le stoffe, le sete ec. secondo le manifatture o fabbriche, nelle quali è impiegato: le stoffe di lana si piegano sopra un certo tavogliere, o telajo, che si domanda *Piegatojo*. Per assicurarsi del piegamento si mette la pezza tra due tondi di legno, che si comprimono col mezzo di un torchio o d'altre macchine di questa fatta.

Il piegamento di una stoffa dee farsi in maniera, che non paja più larga di quel ch'ella è; altrimenti questo sarebbe un piegamento ingannevole, e fraudolento. I Chinesi hanno molta destrezza nel piegare le loro stoffe.

Le tele di Slesia, che chiamansi *Platille*, delle quali si fa un gran traffico sulle coste d'Africa, e in America, hanno delle pieghe moltiplicate, e strette. Si ha procurato di ridur queste tele alla minor mole, che fosse possibile per risparmiare sul prezzo del nolo. Un'altra ragione, ch'ha indotto quelli, che contraffano le *Platille* di Slesia ad imitare il loro piegamento si è, che i Negri, cui è assai più difficile ingannare, ch'altri non crede, distinguono ottimamente dal solo volume delle *Platille*, s'esse son vere, o contraffatte.

I Piegatori di seta, e di filo hanno delle grosse e

se e lunghe cavichie di legno sopra le quali dispongono, e piegano le loro sete, e i loro fili, scuotendoli, e tirandoli molte volte a se.

PIETRE FINE (Arte d'intagliare le)

Noi abbiamo fatto parola di quest' Arte nell' Articolo INCISORE IN PIETRE FINE ; ma siccome quello, che ne abbiam detto allora, è sì poca cosa, che non può appagare appieno i curiosi, così ci siamo riservati a trattarne più per disteso in questo luogo.

Dell' origine ed antichità dell' Arte d' intagliare le Pietre fine.

S'egli è vero, che le invenzioni, ch' hanno per principio il bisogno, hanno precedute quelle, ch' hanno unicamente per oggetto il piacere, e sono della più rimota antichità, si può far salire molt' alto l'origine dell' Intaglio. L' industria congiunta al bisogno trovò l' arte di esprimersi, prese lo scalpello, e delineò delle figure, e de' tratti, che diventarono altrettante espressioni della parola. Tale si fu l'origine di quest' Arte.

E' d'uopo credere, che gli Egiziani, i quali intagliavano con tanta facilità sopra materie così dure come sono il granito, il basalto, e tutti gli altri marmi delle cave di Egitto, non abbiano ignorata per molto tempo l'arte d'intagliare in cavo sopa i metalli, e particolarmente in picciolo sopra le Pietre fine, e sopra le Pietre preziose. *Mosè Exod.* XXV. 30. e *cap.* XXXIX. *v.* 6. 14. parla con lode di *Beseleel*, della Tribù di Giuda, il quale scolpì i nomi delle dodici Tribù sopra le diverse Pietre preziose, di cui erano arrichi-

richiti l' Efodo, e il Razionale del sommo sacerdote.

Non si può mettere in dubbio, che l' Arte d' intagliare sulle Pietre fine, che preso avea nascimento nell'Oriente, non sia quivi stata coltivata senza interruzione, non tanto per soddisfare ad una vana pompa di lusso, quanto per la necessità che aveano i popoli di que' Paesi di aver de' suggelli; imperocchè nessun atto, nessun scritto era colà tenuto per legittimo ed autentico, se non inquanto era accompagnato dal suggello della persona, che lo aveva dettato. La Sacra Scrittura lo dice positivamente; *Ester cap.* III. *v.* 10. *cap.* VIII. *v.* 8., e gli Autori hanno descritto il Sigillo di *Giges*, *Plato in Politic.* e quello di *Dario*. Infine, apransi ancora i Libri Santi, *Daniele* VI. cap. XVII. si consulti *Erodoto Lib.* I. e vedrassi, che a Babilonia i gran Signori aveano ciascuno i loro particolari Suggelli. Ggli Egiziani, e le principali Nazioni dell'Asia conservarono sempre il loro affetto per le Pietre intagliate. Si sa, che *Mitridate* ne aveva fatta una raccolta singolare, come lo dice *Plinio Lib.* XXXVII. *cap.* I. e quando *Lucullo*, quel Romano tanto celebre e famoso per la sua magnificenza, e per le sue ricchezze, approdò ad Alessandria, *Tolomeo* intento unicamente a piacergli, non ritrovò nulla di più prezioso da offerirgli, quanto uno smeraldo legato in oro, sopra il quale era scolpito il ritratto di questo Principe Egiziano. Quello di *Bacco* era inciso sull'anello di *Cleopatra*, e l' incisore si mostrò in questo lavoro accorto del pari cortigiano, che grande ed eccelente Artefice. E' famoso l'Epigramma, che corse allora sopra di questo anello, e che può vedersi nel Lib. IV. *dell' Antologia*.

Avendo il commerzio marittimo degli Etru-

schi

ſchi renduti queſti Popoli familiari con gli Egiziani, i Fenici, ed alcune altre genti dell'Oriente, appreſero le medeſime arti, e le medeſime Scienze, che profeſſavano queſte Nazioni, e le recarono in Italia. Non vi è che il commerzio, il quale di differenti popoli formi in certo modo una ſola Nazione. Gli Etruſchi cominciarono adunque a coltivare le Arti, frutti felici dell'abbondanza, e della pace. Coltivarono la Scultura, la Pittura, l'Architettura, e non diedero a divedere minor abilità, e talento per l'intaglio ſulle Pietre fine.

L'incominciamento dell'Arti non fu diverſo nella Grecia da quello ch'era ſtato in Etruria. Gli Egiziani furono parimenti quelli, che poſero gli ſtromenti dell'Arti in mano de' Greci, nel medeſimo tempo, che dettavano a Platone i principj della Sapienza, ch'era andato ad attignere appreſſo di loro, e permettevano a' Legiſlatori Greci di traſcrivere le loro Leggi per promulgarle e ſtabilirle di poi nel loro Paeſe.

Queſta Nazione però, tuttocchè molto ingegnoſa ignorò l'Arte dell'intaglio fino a *Dedalo*, il quale ſeppe il primo animare la ſcultura, dando movimento alle ſue figure. Viveva coſtui intorno al tempo della guerra di Troja mille e dugento anni incirca avanti G. C. Tuttavia l'Arti non comparvero in Grecia in tutto il loro ſplendore, ſe non nel ſecolo di *Aleſſandro*. Allora nacquero gli *Apelli*, i *Liſippi*, e i *Pirgoteli*; i quali partecipando de' favori e delle beneficenze di queſto illuſtre Conquiſtatore, fecero a gara a chi lo rappreſentaſſero con maggior grazia, e dignità. Il primo impiegò il ſuo pennello con quella riuſcita, che ad ognuno è nota, ed eſſendo ſtato ſcelto *Liſippo* per formare in bronzo, il

buſto

busto di questo Principe, *Pirgotele* fu solo giudicato degno di scolpirlo.

Del pregio in cui era quest' Arte presso ai Greci, e ai Romani.

La Natura non produce uomini sì rari senza dar loro per emoli altri uomini d'ingegno; e quindi si vide sorgere per ogni parte in Grecia una moltitudine di eccellenti Artefici; e per ristrignerci al nostro suggetto, vi furono in tutte le Città degl' incisori di un merito distinto. L'Arte dell'intaglio in Pietre fine ebbe nelle mani de' Greci quel successo, che promettono assidue, e moltiplicate fatiche. Non fu più di mestieri cercare buoni intagliatori fuori del loro paese; e questi Popoli si mantennero nella loro maggioranza. *Cronio*, *Apollonide*, *Dioscoride*, *Solone*, *Illo*, e molti altri, i cui nomi si sono conservati ne' loro intagli, diventarono famosi in questa Professione. In somma non ritrovansi sulle belle Pietre intagliate altri nomi, che nomi Greci.

I Romani non presero gusto per le Bell'Arti, se non allora ch' essendo penetrati nella Grecia, e nell' Asia furono testimonj dell' alto grado di stima in cui erano tenuti coloro, ch' esercitavano l' Arti liberali, e le loro produzioni. Allora si diedero alla ricerca delle cose belle, e non mettendo limiti alla curiosità delle Pietre intagliate, non solo ne spogliarono la Grecia, ma trassero ancora a Roma per intagliarne di nuovo i *Dioscoridi*, i *Soloni*, ed altri Artefici del pari distinti, e singolari. Si abbellirono le statue degli Dei di questi tali ornamenti, e se ne fecero degli anelli all' uso delle persone di ogni condizione. E chi crederlo potrebbe? vi furono alcuni

volu-

voluttuosi, delicati a segno di non poter sostenere in tempo di state il peso troppo grave di siffatti anelli: *Giuv. Sat.* 1. v. 38. e fu di mestieri farne di più leggieri e di più pesanti per le diverse Stagioni.

Quando le persone men ricche non aveano il modo di procurarsi una pietra fina, facevano legare su' loro anelli un pezzo di vetro colorito, o stampato sopra un qualche bell' intaglio; e veggonsi oggidì in molti gabinetti di questi vetri antichi, alcuni de' quali tengono luogo d'eccellenti antichi intagli, che più non esistono.

I loro anelli, e le loro pietre intagliate servivano a suggellare quello, che aveano di più caro e di più prezioso, particolarmente le loro lettere, o le loro tavolette. Questo costume è passato di secolo in secolo, ed è pervenuto insino a noi, senza aver quasi sofferta alcuna variazione. Sussiste ancora in tutta l'Europa, e fino presso agli Orientali, e ciò ha posto questi ultimi popoli, sì poco d'altronde curiosi di coltivare le Arti, nella necessità di esercitar quella dell' intaglio in cavo sulle pietre fine per aver de' suggelli al loro uso.

Siccome tutti i Cittadini, perlomeno i capi di ciascuna famiglia, doveano possedere un anello suo proprio, e particolare, così non era permesso agl' intagliatori di fare nel medesimo tempo il medesimo suggello per due diverse persone. L' istoria ci ha descritto i suggetti di molti di questi suggelli. *Giulio Cesare* aveva fatto scolpire sul suo l' immagine di *Venere* armata di un dardo, intaglio, le cui copie si sono moltiplicate all'infinito. Il celebre *Dioscoride* aveva intagliato quello di *Augusto*. Il suggello di *Pompeo* rappresentava un lione, che teneva una spada. *Apolline*, e *Marsia* erano espressi sopra il suggello di *Nerone*. *Scipione*,

pione l'*Africano* fece rappresentare sul suo il ritratto di *Siface*, da lui vinto.

I primi Cristiani, che vivevano confusi con i Greci, e con i Romani aveano per segni, onde riconoscersi fra di loro, de' suggelli, sopra i quali erano scolpiti il monogramma di Gesù Cristo, una colomba, un pesce, un' ancora, una lira, la navicella di *S. Pietro*, ed altri tali simboli.

Il lusso, e la mollezza Asiatica, che crebbero presso ai Romani insieme colle loro conquiste, non posero più limiti al numero, e agli usi delle Pietre intagliate. Questi Padroni del mondo credettero di dover arricchirne i loro vestiti, e di rinnalzarne con esse la magnificenza. Le dame Romane le fecero passare nelle acconciature del capo; i loro braccialetti, le fibbie, le cinture, l' orlo delle loro vesti ne furono tutti seminati, e sovente con profusione. L' Imperadore *Eliogabalo* portò questo eccesso tant' oltre, che faceva mettere sopra i suoi calzari delle pietre intagliate di un prezzo inestimabile, e non voleva più riveder quelle, che gli aveano servito una volta. *Lampridio in vita Eliogabal. Cap.* XXIII.

Egli avea senza dubbio delle pietre intagliate fatte unicamente per la pompa, e si possono considerare come tali quegli smeraldi, quegli zaffiri, que' topazj, quelle amatiste, que' granati, e generalmente tutte quell' altre pietre preziose di colore, sulla superficie delle quali vi sono degl' intagli in cavo, ma la cui superficie in vece di esser piana è convessa. E' d' uopo ancora annoverare in questa classe tutte quelle pietre intagliate, che oltrepassano una certa grandezza, e che non avendo mai potuto essere portate in anelli sembrano essere state lavorate solo per or-

ornamento, e per soddisfare alla curiosità di alcune persone intelligenti, e di gusto. Non si può dubitare, che le pietre intagliate di rilievo, o sia i *camei*, non entrassero parimenti negli acconciamenti, di cui potevano fare spiccar di molto la ricchezza, e lo splendore.

Della decadenza di quest' Arte ne' secoli Barbari.

Essendosi il Cristianesimo stabilito sulle ruine del Paganesimo, l' universo mutò faccia, e presentò un nuovo spettacolo; le antiche pratiche furono per la maggior parte abbandonate e si tralasciò per conseguenza d'impiegare le pietre intagliate in una parte degli usi, a quali si aveano fatte servire infino allora, e servirono solo a suggellare; ma quando la barbarie venne ad inondare tutta l' Europa non si suggellò più colle pietre intagliate; e molto meno si portavano in anelli non essendo più il loro pregio conosciuto. Sparirono, e molte rientrarono nel seno della terra per ricomparire in un secolo più illuminato, e più degno di possederle. Altre furono impiegate in abbellire casse di reliquie, e in diverse opere di Oreficeria ad uso delle Chiese, perciocchè questo era il gusto dominante, e facevasi a quel tempo a gara, a chi avesse fatto più spese in reliquiarj, e ne avesse arricchiti gli altari di un maggior numero. Molti di quegl' inestimabili intagli antichi, molti di que' preziosi camei, che gl'Imperadori di Oriente aveano portati via da Roma, non uscirono del luogo, dov'erano stati trasferiti, e non ripassarono nell' Occidente, se non per venir quivi ad occupare de' luoghi nelle cappelle, insieme colle Reliquie. I Veneziani n'empirono il famoso tesoro

ſoro della Chieſa di S. Marco, e i Franceſi ne portarono molti in Francia al tempo delle Crociate. La bella teſta di *Giulia* figliuola di *Tito* e molti intagli che rappreſentano ſuggetti profani ſono da lungo tempo, confuſi colle reliquie nel Teſoro dell' Abbazia di S. Dionigi in Francia.

Non ſi può al certo ſcuſare una sì craſſa ignoranza di que' Secoli Barbari, e pure a queſta mancanza di cognizioni noi ſiam debitori della conſervazione d' infiniti pezzi prezioſi di antichi intagli, i quali avrebbro altrimenti corſo pericolo di non arrivare infino a noi; imperocchè in fine, ſe coloro, che vivevano in que' ſecoli barbari, foſſero ſtati più illuminati, quel medeſimo zelo di religione, che faceva loro ricercare ogni ſorta di Pietre intagliate per ornare con eſſe i noſtri altari, e le reliquie de' Santi, avrebbe fatto loro rigettare quelle, che ſi riferivano al Paganeſimo, e gli avrebbe peraventura indotti a diſtruggerle.

Dell' utilità delle Pietre intagliate.

Ognuno vede, che queſta perdita ſarebbe ſtata grandiſſima, quando ſi conſidera l' utilità, che può trarſi dalle pietre intagliate. Queſti prezioſi avanzi di antichità ſono le fonti d' infinite cognizioni; perfezionano il guſto, ſomminiſtrano all' immaginazione le più nobili, e più magnifiche idee. *Annibale Carracci* ha preſo i penſieri di due delle ſue più belle Pitture del Gabinetto del Palazzo Farneſe a Roma da due Pietre intagliate; e l'*Ercole* che porta il Cielo è un' imitazione di un antico intaglio, ch' è preſſo al Re di Francia.

Quantunque le Pietre intagliate non ſieno opere tanto ſublimi quanto le ammirabili produzio-

ni degli antichi Scultori, esse hanno tuttavia alcuni vantaggi sopra i Bassi-rilievi, e le statue: Questi vantaggi derivano dalla materia istessa delle *Pietre intagliate*, e dalla natura del lavoro; siccome questa materia è durissima, ed il lavoro è incavato, (quì parliamo solo degl'intagli in cavo) l'opera va esente dal logoramento, ed è nel medesimo tempo preservata da infiniti altri accidenti, che i gran pezzi di scultura in marmo hanno troppo spesso sofferti.

Siccome non vi è cosa, che più contenti, e diletti quanto l'avere de' fedeli ritratti degli uomini illustri della Grecia, e di Roma, questi ancora possono ritrovarsi nelle Pietre intagliate, ed in esse si può assicurarsi colla maggior certezza della verità della somiglianza. Nessun lineamento è quì stato alterato, e guasto dalla vetustà; nessuna cosa è stata logorata dallo sfregamento come nelle medaglie, e ne' marmi: ed è un conforto il poter immaginarsi, che quelle statue, e que' gruppi, che furono un tempo il suggetto dell'ammirazione di Atene, e di Roma, ed al presente l'oggetto de' nostri giusti desiderj, ritrovansi sulle pietre intagliate. Non è questa una vana conghiettura; si ha infallibilmente sulle Pietre intagliate la rappresentazione di molte belle statue Greche, che ancora sussistono; e vedesi sopra alcune cornaline la statua dell' *Ercole Farnese*, uno de' cavalli di monte Cavallo, e il *gruppo di Laocoonte*.

Oltre a tutti questi vantaggi, che abbiamo quì attribuiti alle Pietre intagliate, ne hanno un altro comune con gli altri monumenti antichi; e questo si è di servire a dilucidare molti punti importanti della Mitologia, dell'Istoria, e delle antiche usanze. Se fosse possibile raccogliere in un solo corpo tutte le pietre intagliate, che sono spar-

sparse quà e là, potrebbesi lusingarsi di avere una serie compiuta de' ritratti degli uomini grandi, e delle divinità del Paganesimo, quasi tutte caratterizzate con attributi singolari, che si riferiscono al loro culto; quanti differenti Sacrifizj non vi si vedrebbero? Quante sorte di feste, di giuochi, e di spettacoli, che ancora divengono per noi interessanti allora quando gli antichi Autori ci mettono in grado d'intenderli colle descrizioni, che ce n'hanno lasciate?

Quella bella Pietra, nella quale è rappresentato *Teseo*, in atto di alzare la pietra sotto alla quale erano celate le prove del suo nascimento; quell' altra, dove *Giugurta* prigioniero è dato in potere di *Silla*, non diventan elleno monumenti curiosi, perchè appunto danno una nuova forza alla testimonianza di Plutarco, il quale ha riferite queste circostanze della vita di questi due gran Capitani?

E' d'uopo però confessare, che da questa copia di materia ne risulterebbe la difficoltà insuperabile di dare spiegazioni della maggior parte di queste Pietre intagliate, ma quantunque queste sorte di spiegazioni non sieno capaci di certezza, quantunque non abbiamo il più delle volte che conghietture sopra queste sorte di monumenti, che possediamo, non ostante queste medesime conghietture ci conducono a dilucidazioni utili del pari che curiose.

Risorgimento dell' Arte d' intagliare sopra le Pietre fine.

La caduta dell' Impero Romano si trasse dietro quella delle Bell' Arti; furono neglette per lunghissimo tempo; o per lo meno furono esercitate da Artefici, i quali non conoscevano, che il puro meccanismo della loro Professione, e non ri-

sorsero, se non intorno alla metà del Secolo XV. La Pittura, e la Scoltura, che non vanno giammai disgiunte una dall' altra, ripigliarono allora in Italia il loro primo splendore, e si cominciò quivi di nuovo ad intagliare con gusto tanto d' incavo come di rilievo. Il celebre *Lorenzo de' Medici*, soprannominato il *magnifico*, e il *padre delle lettere*, fu il principale, e il più ardente promotore di questo risorgimento dell' Arte d' intagliare sopra le Pietre fine. Siccome egli aveva un singolare affetto per tutto quello, che portava il nome di antico, oltre agli antichi manoscritti, i bronzi, e i marmi, aveva fatto ancora una preziosa raccolta di Pietre intagliate, che tratte aveva dalla Grecia e dall' Asia, o che aveva ritrovate nel suo proprio paese; la vista di queste belle cose, che possedeva, tanto per goderne come per avere il piacere di comunicarle, animò alcuni Artefici, i quali si consacrarono all' intaglio; per accrescere l'emulazione, distribuì loro egli medesimo dell' opere da eseguire. Il nome di questo gran Protettore leggesi sopra molte Pietre, che fece intagliare, o ch' hanno a lui appartenuto.

Comparve allora a Fiorenza *Giovanni*, che fu soprannominato *della Corniola*, perchè era eccellente nell' intagliare d' incavo sopra cornaline, e videsi a Milano *Domenico* chiamato *de' Camei*, perchè fece de' bellissimi camei. Questi valenti uomini formarono degli allievi, ed ebbero in breve molti imitatori. Il *Vasari* ne nomina molti, tra i quali ci contenteremo di far menzione di quelli ch' hanno meritato maggior riputazione, e fama. *Giovanni Bernardi* di Castel Bolognese, *Matteo del Nasaro*, il quale passò gran parte della sua vita in Francia al servizio di *Francesco I.*; *Giangiacopo Caraglio* di Verona, il quale non è men

riusc-

riuscito nell'intaglio delle Stampe; *Valerio Belli* di Vicenza, più noto sotto il nome di *Valerio Vicentini*; *Luigi Anichini*, ed *Alessandro Cesari*, soprannominato il *Greco*. I curiosi conservano ne' loro gabinetti opere di questi intagliatori moderni, e non senza ragione ne ammirano la bellezza del lavoro. Non si ricerchi tuttavia in esse nè quella prima finezza di pensiero, nè quell' estrema precisione di disegno, che formano il carattere del bell'antico; tutto quello, ch' han fatto di più bello non è che assai mediocre messo a confronto coll'eccellenti produzioni della Grecia.

Non è tanto l'incapacità quanto la malagevolezza della professione, che ha impedito a' nostri moderni Incisori d'avvicinarsi a quelli dell' antichità; perchè al certo i nostri Artefici non hanno giammai dato a divedere maggior talento e maggior ardore. Quando hanno dovuto intagliare pietre di rilievo, lavoro quasi altrettanto lungo, e difficile quanto quello dell'intaglio in cavo, hanno fatto bellissime cose. Tali sono i ritratti, ch'hanno eseguiti in questo genere, e ve n'ha alcuno, che potrebbe star del pari col bell'antico. Tali pur sono alcune altre opere eseguite in questi ultimi tempi dal valente *Sirlet*. Artefice Francese.

Della materia, sopra la quale s'intaglia.

Pare che gli antichi Incisori, che in questo sono stati seguiti da tutti i moderni, non abbiano eccettuata alcuna delle Pietre fine, e nemmeno delle Pietre preziose per intagliarvi sopra, fuorchè allora che queste Pietre erano tanto stimabili per se medesime, che sarebbe stato un peccato farle servire all'intaglio. Si ha ancora al presente

la stessa considerazione per queste tali pietre preziose. Per altro s' incontrano ogni giorno degl' intagli sopra amatiste, zaffiri, topazj, crisoliti, peridoti, giacinti, e granati. Se ne veggono sopra de' berilli, o acque marine, prismi di smeraldo, opali, turchesi, malachite, cornaline, calcedonie, ed agate. I diaspri rossi, gialli, verdi, e di diversi altri colori, ed in particolare i diaspri sanguigni, il giado, o pietra divina, ciottoli singolari, pezzi di lapislazzolo, e tavole di cristallo di roccia hanno parimenti servito di materia per l' intaglio, come pure alcuni bellissimi smeraldi, e rubini. Ma di tutte le Pietre fine quelle, che furono più volontieri impiegate per l' intaglio d' incavo, sono le agate, e le cornaline, o sardonichi, mentre le diverse spezie di agate-onici sembrano essere state riservate per gl' intagli di rilievo.

Alla varietà de' colori, con cui la natura ha ornate ed abbellite le agate, noi siam debitori di que' bei camei, che un valente pennello non avrebbe potuto dipignere con maggiore giustezza, e che sono quasi tutti produzioni de' nostri Incisori moderni.

Noi passiam quì sotto silenzio alcuni intagli singolari, che possono andar del pari colle Pietre intagliate. Questi sono agate, od altre Pietre fine, sopra le quali sono state riportate ed incrostate delle teste o figure poco rilevate e cesellate in oro, in guisa che fanno quasi il medesimo effetto che i veri camei. Se ne vede uno a Fiorenza, che apparteneva all' Elettrice Palatina *Anna Maria Luigia di Medici*, nel quale ogni cosa è finita. Questo bell' intaglio deve ritrovarsi nel Museo del Gran Duca di Toscana; quest' è peravventura un *Apollo* vincitore del *Serpente Pitone*; e si vede rappresentato nel *Museum Florentin. t.* I.

tav.

tav. 66. num.° 1. Nel 1749. un Italiano distribuiva a Parigi molte Pietre similmente incrostate, e siccome ne aveva molte, ed erano così ben conservate, che non potevano non essere sospette, così i conoscitori credono, che fossero Opere moderne.

Il diamante la sola pietra preziosa sopra la quale non aveasi per anche tentato d'incidere lo fu in questi ultimi secoli. Egli è vero, che il Sig. *Andrea Cornaro* Nobile Veneziano annunziò nel 1723. una testa di *Nerone* intagliata d'incavo sopra un diamante, e per rinnalzare il pregio di questo intaglio, ch'egli giudicava del valore di dodici mila zecchini, accertava, ch'era antico. Ma non si può in alcun modo dubitare del contrario, e forse il suo diamante era un'opera di *Costanzo*, il quale ha lavorato lungo tempo in Roma con distinzione. Quando *Clemente Biragua*, Milanese, che *Filippo II.* aveva tratto in Spagna, e che si trovava a Madrid nel 1564. fece la prova d'intagliar sul diamante, niuno aveva tentata questa operazione. Questo ingegnoso artefice v'intagliò per lo sventurato *Don Carlo* il ritratto di questo giovane Principe, e sopra il di lui suggello, ch'era un altro diamante, pose le armi della Monarchia Spagnuola. S'è mostrato a Parigi un diamante, dov'erano intagliate o piuttosto graffiate le arme di Francia; e dicesi, che ve n'ha un simile nel tesoro della Regina di Ungheria a Vienna, e che il suggello del fu Re di Prussia era similmente intagliato sopra un diamante. Per altro quest' intagli esser non possono nè ben profondati, nè fatti sopra diamanti perfetti. Aggiungasi, che spesse volte si mostrano degl' intagli, che dicesi esser fatti sopra diamanti, e che realmente non sono che sopra zaffiri bianchi.

Del-

Della distinzione delle Pietre antiche dalle moderne.

Siccome regna molt'astuzia, e molta frode per ingannare in proposito delle *Pietre* intagliate, così si ricerca, se vi sia un qualche mezzo per distinguere l'antico dal moderno, e gli originali dalle copie: alcuni curiosi si son fatti intorno a ciò delle regole, le quali tuttocchè incerte, meritano tuttavia di essere riferite.

Esaminano in prima la spezie della Pietra; se questa Pietra è orientale, perfetta nella sua qualità, s'è una qualche pietra fina, di cui la cava si sia perduta, come sono per esempio le coraline della vecchia roccia; se la pulitura è bellissima, ben uguale, e ben lucente, queste sono, al parer loro, prove dell'antichità di un intaglio. Egli è certo, che l'esame della qualità di una Pietra intagliata, e della sua bella pulitura non sono cose indifferenti; ma si sono più fiate veduti i nostri Incisori cancellare alcuni cattivi intagli antichi, ritoccarli, ed usare nella pulitura una grande destrezza per meglio ingannare i conoscitori. Per altro sarebbe forse una prova ancora più certa dell'antichità di una Pietra intagliata, se la superficie esterna di una tal pietra perduta avesse la pulitura per cagione dello sfregamento; perciocchè gli antichi intagliavano per l'uso, ed ogni pietra, che ha servito deve risentirsene.

I curiosi credono ancora di riconoscere con certezza, se le inscrizioni intagliate in cavo sulle pietre sono vere o supposte, e ciò dalla regolarità e proporzione delle lettere, e dalla finezza delle gambe; ma non vi è alcuna certezza in queste sorte di osservazioni: ogni incisore, che voglia prendersene la briga, e che abbia una mano

no leggiera, delineará delle lettere, le quali imiteranno così bene quelle degli antichi, anche quelle che sono formate con punti, che i più valenti ed acuti conoscitori resteranno ingannati; e questo stratagemma concepito in Italia per ridersi di certi curiosi, nodriti nella prevenzione, è troppo anche bene riuscito. Hanno corrotto e guastato persino le Pietre intagliate antiche mettendovi delle false inscrizioni; lo che eseguirono con tanto maggior sicurezza, perchè allora hanno maggior facilità d'imporre. Chi potrà adunque assicurare, che molti di que' nomi di artefici, che leggonsi sulle Pietre intagliate, ed anche in alcuni bellissimi intagli, non vi sieno stati aggiunti in secoli posteriori? particolarmente dopo che il Signor *Gori* ha fatto osservare, che il nome di *Cleomene* scritto in Greco, che vedesi sopra il zoccolo della famosa, e bella statua della Venere de Medici è una inscrizione posticcia.

Non è niente più difficile aggiugnere sulle Pietre intagliate di que' cerchj, e di quelle orlature a foggia di cordone, che secondo il parere del Signor *Gori* caratterizzano le Pietre etrusche, e sono un segno certo per riconoscerle.

Altri curiosi pretendono, che gli antichi non abbiano mai intagliato, se non sopra pietre di figure rotonde od ovali; e quando si mostra loro una qualche pietra di un' altra forma, come quadrata ec. dicono senza esitanza, che l'intaglio di essa è moderno, la qual cosa non è sempre esattamente vera.

Alcune negligenze, le quali si trovano in alcune parti accessorie in mezzo alle più grandi bellezze, non debbono similmente far giudicare che un intaglio non è antico; anzi dovrebbesi quindi conchiudere tutto il contrario, tanto più che gl' intagli moderni sono in generale molto uniformi,

mi, e quelli degli antichi hanno sovente il diffetto, che ora abbiamo notato. Si può citare per esempio il rapimento del *Palladio* intagliato da *Dioscorides*; il *Diomede*, ch' è la figura dominante, riunisce tutte le perfezioni; quasi tutto il rimanente è di un lavoro così negligente e trascurato, che sarebbe appena riconosciuto per suo da Artefici mediocri. Questo valente Artefice avrebbe egli peravventura voluto fare spiccar l'eccellenza dell'opera con questo contrasto, ovvero ha egli dubitato, che l'occhio fermandosi sopra oggetti stranieri, non si fissasse tutto sulla principale figura?

Ma una Pietra intagliata, la quale fosse incassata nell'antica sua legatura; un'altra la quale si sapesse di certo essere stata trovata da poco tempo nell'aprire un Sepolcro, o sotto antiche ruine, nelle quali non fosse mai stato frugato, meriterebbe di essere ricevuta per antica. Sembra ancora che non si dovesse stimar meno una pietra intagliata, la quale ci venisse da que' Paesi, dove l'arti non sono mai risorte dopo la loro caduta; per esempio, quelle pietre intagliate, che sono tratte, e portate dal Levante, non sono soggette ad essere alterate e corrotte, perchè non vi sono colà artefici capaci di farlo, come lo sono quelle, che si discoprono in Europa; infine oltre la certezza dell'antichità della pietra intagliata bisogna ancora, che sia realmente bella per meritare la stima de' curiosi. Conchiudiamo adunque, che la cognizione del disegno, congiunta a quella delle materie, e del lavoro è il solo mezzo per formarsi il gusto, e diventare un buon Giudice nelle Arti, ed in particolare nella cognizione del merito delle Pietre intagliate sì antiche come moderne.

Degl'

Degl' illustri Intagliatori in pietre fine.

Sembra che manchi una qualche cosa alla cognizione dell'Arti, se non va accompagnata da quella degli Artefici, che si sono in esse distinti, e ciò appunto ha indotto i Signori *Vasari*, *Vettori*, *e Mariette*, a fare la vita degl'illustri Incisori in pietre fine. A noi però basterà indicare i nomi de'principali tra i moderni, che sono comparsi dopo il rinascimento dell'Arti.

Si sa per ognuno, che la caduta del buon gusto seguì molto dappresso quella dell'Impero Romano: e che i rozzi ed ignoranti artefici succedettero a'gran Maestri, e sembrarono lavorare unicamente per accelerare la ruina delle Bell'Arti. Nondimeno nel tempo medesimo che si discostavano a sì gran passi dalla perfezione, si rendevano, senza che vi si mettesse attenzione, utili, ed anche necessarj alla posterità. Continuando ad operare bene o male, perpetuarono le pratiche manuali degli antichi; pratiche, la cui perdita era senza di questo inevitabile, e non avrebbero forse potuto ritrovarsi. E' adunque una fortuna, che l'arte dell'intaglio in pietre fine non abbia sofferta alcuna interruzione, e che vi sia stata una successione non interrotta d'Intagliatori, i quali si sieno istruiti l'un l'altro, e si abbiano dato in mano, direm così, gli ordigni, senza de' quali quest'arte non potrebbe praticarsi.

Quelli tra loro, che abbandonarono la Grecia nel decimo quinto secolo, e che vennero a cercare un asilo in Italia per sottrarsi alla tirannia de' Turchi loro nuovi padroni, fecero quivi comparire per la prima volta alcune opere, le quali un poco meno informi, che gl'intagli che comunemente si facevano, servirono di preludio al rinnuova-

nuovamento dell' Arti, che andava apparecchiandosi. I Pontificati di *Martino* V. e di *Paolo II.* furono testimonj di questi primi Saggi; ma *Lorenzo de' Medici*, il più illustre protettore ch'abbiano avuto l'Arti, fu il principale promotore del gran cambiamento, che provò quella dell' intaglio. La sua passione per le pietre intagliate e per i Camei, gli fece ricercare, siccome abbiamo quì addietro osservato, i migliori Incisori; gli raccolse appresso di se, distribuì loro dell'opere, gli animò co' suoi benefizj, e l'Arte dell' intaglio delle Pietre fine ripigliò una nuova vita.

Giovanni delle Corniole fu risguardato come il ristoratore dell'intaglio d'incavo sulle pietre fine, e *Domenico de' Camei* dell'intaglio di rilievo. Questi due Artefici furono in breve sorpassati da *Pietro Maria di Pescia*, e da *Michelino*. L'arte dell' intaglio in pietre fine si diffuse rapidamente in tutte le parti dell'Italia. Nondimeno era riserbato a *Giovanni Bernardi* nato a Castel Bolognese, Città della Romagna l'insegnare a' moderni Incisori a rendersi degni imitatori di quelli degli antichi. Tra le altre opere d'intaglio di questo celebre Artefice vantasi molto il suo *Tito*, al quale un avoltojo strazia il cuore intagliato sopra il disegno di *Michel-Angiolo*; morì ricolmo di onori, e di ricchezze nel 1555. In quel tempo *Francesco I.* aveva tratto in Francia il famoso *Matteo del Nassaro*, il quale fece molti allievi, che perpetuarono in quel Regno l'Arte ch'egli vi aveva fatto conoscere.

Nel medesimo tempo *Luigi Anichini*, e particolarmente *Alessandro Cesari* soprannominato il *Greco* intagliavano a Roma con gran fama ogni sorte di suggetti sopra pietre fine; il capo d'opera o mastro pezzo di questo ultimo è un Cameo, che rappresenta la testa di *Focione* l'Ateniese. *Giacopo di*

di Trezzo ornava allora l'Escuriale colle sue opere in questo genere.

Quando l'Imperadore *Rodolfo II.* salì sul trono, protesse le Arti, fece fiorire quella dell'intaglio in Allemagna nel decimo settimo Secolo, ed impiegò particolarmente *Casparre l'Herman* e *Miseroni*; ma nessuno di questi Incisori ha potuto sostenere il parallelo del *Coldorè*, che fioriva in Francia alla fine del decimo sesto Secolo, e ch'è vissuto fino sotto il regno di Luigi XIII. Nondimeno tra gl'intagliatori Francesi niuno ha meritato quella gran fama, di cui *Flavio Sirlet* ha goduto in Roma fino alla sua morte accaduta li 15. Agosto 1737. Non si conosce alcun Incisore moderno, che lo pareggi nella finezza del tocco: egli ci ha date sopra pietre fine delle rappresentazioni in picciolo delle più belle statue antiche, che sono a Roma; e il gruppo di *Laocoonte* è il suo mastro pezzo.

Quegli che ultimamente più si distingueva in questa Città è il cavaliere *Carlo Costanzi*; egli ha intagliato sopra dei diamanti pel Re di Portogallo una *Leda*, e un *Antinoo*.

Noi non abbiamo parlato degl'Incisori, ch'ha prodotto l'Inghilterra, perchè il più di loro sono rimasti al di sotto del mediocre: si deve tuttavia eccettuare *Carlo Cristiano Reisen*, il quale ha meritato uno de'primi luoghi tra gl'Incisori in cavo sopra le Pietre fine, e che ha avuto per allievo un certo nominato *Claus* morto nel 1739. In appresso *Smart*, ed infine *Seaton*, che poco tempo fa era il primo Incisore di Londra.

Ma abbiamo ragion di compiagnere un incisore Francese morto nel 1746., e che faceva onore alla sua nazione. Questi è *Francesco Giuliano Barier* intagliatore ordinario del Re in pietre fine, uomo di gusto, nato industrioso, e che ha fatto nell'

uno

uno e nell'altro genere d'intaglio opere, ch'hanno assicurata la sua fama; null'altro gli mancava che una più perfetta cognizione del Disegno.

Il Sig. *Giacopo Guay*, ch'è a lui succeduto, non dee temere la stessa taccia; egli disegna benissimo, e modella del pari; ha visitata tutta l'Italia per perfezionarsi, ed ha ricavato grandissimo frutto da'suoi Viaggi. Egli ha messo molto spirito sopra una cornalina, dove ha espresso in picciolo sul disegno del Sig. *Bouchard* il trionfo di *Fontenoy*.

Della Pratica dell'intaglio in pietre fine.

Quando si esamina attentamente quello, che ha detto *Plinio* della maniera d'intagliare sopra le Pietre preziose, non rimane più alcun dubbio, che gli antichi non abbiano conosciuti altri metodi fuori che quelli che si praticano al presente. Essi hanno dovuto servirsi come noi del tornietto, e di quegli ordigni di acciajo, che si domandano seghe, e ponteruoli; e all'occasione hanno parimenti impiegata la punta del diamante. La testimonianza di *Plinio* è formale *lib.* XXXVII. *cap.* IV. e *cap.* XIII. e si può confrontare quello ch'egli dice in questo luogo con ciò che detto abbiam noi circa la pratica di quest'Arte nell'Articolo INCISORE IN PIETRE FINE.

Delle Pietre intagliate fattizie.

Non permettendo l'estrema rarità delle pietre preziose, e la viva premura, con cui venivano ricercate nell'Antichità, ad altri che alle persone ricche di averne, furono inventati de' mezzi per soddisfare a coloro, i quali mancando

di

di facoltà, non erano men dominati dal desiderio di comparire. Fu impiegato il vetro, lavorato, ed allegato con diversi metalli, e facendolo passare per diversi gradi di fuoco, non vi fu quasi nessuna pietra preziosa, di cui non se gli abbia fatto prendere il colore, e la forma. Questo secretto fu ritrovato nel decimo quinto secolo, e si ha di nuovo cominciato a fare di queste paste o pietre fattizie, che da alcuni si domandano *composizioni*. Noi abbiam parlato a lungo della maniera di farle nell' Articolo PASTE DI VETRO.

Della maniera di cavar l' impronta dalle pietre intagliate; e primieramente da quelle d' incavo.

Cavansi le impronte dalle Pietre intagliate, dalle medaglie, da' sigilli ec. Vale a dire, se ne prende la rappresentazione o l' immagine simile all' originale, col mezzo di un corpo molle. Tuttavia, siccome da una parte ciò non può farsi senza sapere la maniera di dirigersi in questo lavoro, e dall' altra non è men utile, che dilettevole per un vero curioso l' avere in suo possesso il maggior numero ch' è possibile d' impronte cavate dalle più belle pietre intagliate, e dall' altre opere dell' Arte, così noi esporremo quì la maniera di farle.

Questa operazione non ha nessuna difficoltà negl' intagli d' incavo; qualunque persona, per ogni poco di destrezza ch' ella si abbia, è capace di farla; le materie che ordinariamente si adoperano sono la cera di Spagna, il zolfo, e il gesso.

Delle diverse materie con cui si fanno l'impronte d'incavo.

La prima ha questo vantaggio, che l'impronte si fanno sul fatto senza molto apparecchio, e che la materia ancora liquida insinuandosi esattamente in tutte le cavità dell'intaglio, il rilievo che n'esce, è quasi sempre compiuto e netto; basta solo avere della miglior cera d'Incisore.

In vece di carte da giuoco bisogna servirsi di un semplice foglio di carta ben liscia per applicarvi sopra la cera: ma per farla con diligenza, e con pulitezza si avrà un piatto d'argento, che si metterà sopra uno scaldavivande pieno di fuoco; e quando sarà riscaldato a sufficienza, vi si metterà nel fondo un pezzo di carta ben asciutta e secca, sopra del quale si verserà la cera, che si avrà fatta liquefare esponendola al fuoco, e non presentandola alla fiamma di una candela; a questo modo il fumo non si attacca, come suol fare, al bastone di cera, e non ne altera il colore. Si terrà per qualche tempo la cera in fusione e si rimenerà; e quando vedrassi, ch'è ben unita, e ben legata, vi s'imprimerà il suggello, ed è quasi indubitato, che ne uscirà una buona impronta.

Ma siccome tutte queste precauzioni non fanno che la cera non sia una materia rompevole, e che per ogni minima cosa si fende, così molti son di parere, che si debba abbandonare siffatte impronte, purchè non vi fosse una necessità che obbligasse; vogliam dire, che non vi fosse alcuna speranza di ritrovare l'occasione di prendere altrimenti l'impronta di una bella pietra intagliata, che viene presentata, e che si dovesse assolutamente farla sul fatto.

Tro-

Trovasi ancora un altro difetto nelle impronte in cera di Spagna; hanno un lucente, che non pe• mette che si goda dell'intaglio, e toglie quel riposo, che deve in esso regnare, e per questo gl' intendenti antepongono le impronte, che si fanno col gesso. La difficoltà consiste nel ritrovare del gesso finissimo, e peravventura sarebbe meglio pigliare de' pezzi di talco, fargli calcinare in un fuoco ardente, e quando sono freddati, macinarli in un mortajo, riducendoli in una polvere la più fina che sia possibile. Si passerà in appresso molte volte questa polvere per lo staccio, e s'impiegherà come il gesso, scolandola un poco chiara sulla superficie della pietra intagliata, cui è d' uopo avere l'avvertenza di circondare con una carta o con una picciola lamina di piombo per contenere il gesso, ed impedire che non si sparga fuori.

Ma le impronte, che si fanno in zolfo sono ancora migliori, perchè si riesce nel farle più facilmente, e perchè la diversità de' colori, che si può dar loro, ne rende l'aspetto più dilettevole, e grato. Ecco come si deve condursi.

Si farà fondere in una cucchiaja di ferro sopra un fuoco moderato tanto zolfo quanto si avrà disegno d' impiegarne; e quando questo zolfo sarà liquefatto, si getterà nel colore, con cui si vuole colorirlo. Sopra un'oncia di zolfo non si può metter meno di una mez'oncia di colore, altrimenti i zolfi sarebbero troppo pallidi. Il cinnabro, o il minio, la terra verde, l'ocra gialla, il massicot, come anche il negro fumo sono di tutti i colori quelli, che s' incorporano meglio col zolfo; ma se l' unione di questo ultimo minerale si facesse meno difficilmente colla miniera di piombo polverizzata finissima sarebbe una delle tinte più grate e più piacevoli all'occhio. Quella, che

riescono ugualmente , e si sceglierà quello , che meglio conviene.

Come prima il zolfo sarà stato versato in questa spezie di picciolo stampo, comincierà a rappigliarsi, ma senza dargli tempo, e quando si giudicherà , che siasi di già formato sulla superficie della pietra un leggiero suolo di zolfo appreso, il quale vi si sarà disteso a guisa di una pelle, e la coprirà tutta intera , si sopravuoterà prontamente nella cucchiaja il zolfo ancora liquido , per tornarlo a versare incontanente, e riempierne lo stesso stampo, fino a tanto che ve ne sia abbastanza per dar corpo all'impronta, e a questo modo si scansano le bolle.

Qualche tempo di poi , essendosi il zolfo rappreso, si leverà via dalla pietra intagliata, la quale se ne distaccherà facilmente , e senza il minimo sforzo; nè bisogna dubitare quando si sono usate tutte le precauzioni da noi quì indicate che l'impronta non sia esatta e perfetta; ma per ogni poco che manchi in un qualche luogo non si deve esitare di ricominciare una seconda; il medesimo zolfo servirà, e l'operazione non è nè tanto costosa, nè tanto faticosa, che abbiasi a temere di ricominciarla.

Delle impronte , che si cavano dalle Pietre intagliate di rilievo.

Tali sono le diverse pratiche , che bisogna osservare ogni volta che si faranno delle impronte colle pietre intagliate d' incavo ; nè vi è cosa , come si vede, più semplice di questa. Non è così degl'intagli in rilievo , de' quali vorrassi aver similmente delle impronte : queste ricercano una doppia operazione; imperocchè la prima impron-

ta, che se ne fa non dà che un incavo; e si vuole avere un rilievo simile all'originale.

Bisogna adunque in prima stampare il rilievo, e trarne un incavo, il quale servirà a fare l'impronta di rilievo; lo che è quasi sempre accompagnato da grandi difficoltà, e diventa ancora in certi casi impraticabile. Se il rilievo è piatto, e poco rilevato lo stampo si farà facilmente con gesso fino; ma per ogni poco che gli oggetti abbiano del risalto, e vi sieno delle parti eminenti, lavorate, e scavate di sotto, lo che non può non incontrarsi in un rilievo, il gesso, che si adopera per fare lo stampo, s'introduce nelle cavità, e quando si viene a volerlo separare dalla pietra intagliata, non solo ne resta in quelle picciole cavità dove s'era insinuato; ma questi staccamenti ne cagionano sovente degli altri più considerabili: lo stampo rimane imperfetto, e non può servire.

Dopo aver fatti molti tentativi non s' è trovata cosa migliore per far questi stampi quanto la mollica di pane, e la colla forte. Ecco la maniera di condursi.

Bisogna avere della mollica di pane tenerissima di un pane, che sia poco cotto. Si piglia fra le dita; si maneggia, e si rimaneggia in più riprese fino a tanto che comincj a diventare pastosa; vi si frammischia allora una picciolissima quantità di minio, o di carmino; s' impasta di nuovo; e quando si ha ottenuto di renderla assai molle ed arrendevole, vi s' imprime il rilievo, che si leva via incontanente, e lo stampo si trova fatto, e molto ben formato: imperocchè questa pasta ha una spezie di elasticità naturale, che fa ch' ella si arrenda senza lacerarsi; e siccome abbraccia molto esattamente un rilievo in tut-

te

te le sue parti, così si separa parimenti da esso senza formare alcuna resistenza.

Se nel distaccarsi dall' intaglio alcune porzioni della pasta, ch'erano entrate nelle cavità, hanno dovuto cedere ad alcune parti sporgenti, o risaltanti, ch'hanno riscontrate nel loro cammino, e discostarsi, hanno presto ripigliato il loro luogo. In poco tempo questa pasta s' indura, ed acquista tanta consistenza, che diviene uno stampo capace di ricevere il gesso, o il zolfo liquido che si vuole in esso gettare. Ma ha un difetto, per quanto bene sia impastata, che non s' insinua mai perfettamente in tutti i piccioli tratti dell' intaglio, e resta sempre grassa, e pastosa; in modo che i rilievi, ch' escono da questi tali stampi, non hanno alcuna finezza, e sono privi di tutti que' minuti tratti, che danno l' anima, e lo spirito ad un'opera.

Ciò ha fatto venire in mente ad un curioso, uomo avveduto ed industrioso, di adoperare piuttosto la colla forte. Havvi un momento, nell'uscire dalla fusione, in cui ha la medesima arrendevolezza, la medesima elasticità che la mollica di pane ridotta in pasta, e restituita al primo suo stato ha la medesima durezza che questa quando è seccata. Questo curioso dopo aver fatto liquefare della colla forte, di cui si servono i Falegname, la versa ancora caldissima sopra il rilievo, che vuole stampare, usando quelle medesime precauzioni, che si prendono per le impronte di zolfo, e quando la colla intieramente rappresa, è ancora tenera e molle, leva via leggiermente il suo intaglio, che resta impresso nella massa della colla. Questa prontamente s' indura, e produce uno stampo quanto è mai possibile netto, ed esatto, nel quale si può scolare del gesso, o del zolfo, e se ne cava un giustissimo rilievo.

grosso di zucchero candito finissimo, che ne accelera la fusione; si getta, quando la cera è del tutto liquida, una mezza oncia di negro fumo, che si avrà fatto ricuocere per finire di digrassarlo, ed una goccia di trementina; si rimescola il tutto con una spatola, fino a tanto che le droghe sieno perfettamente incorporate; e dopo averlo tenuto alcun poco sopra il fuoco si cava la cera, si lascia freddare, e se ne fa un pane.

Ecco tutte le maniere note di cavar impronte da ogni sorta di pietre intagliate d'incavo, e in rilievo, anche di tutte le bell'opere di un *Pirgotele*, di un *Cronio*, di un *Apollonide*, di un *Dioscoride*, di un *Solone*, di un *Illo*. E qual piacere non è egli potersi procacciare delle ricchezze senza impaccio, e senza rimorsi! Le impronte somministrano ad un particolare il diletto di godere per mezzo di perfette immagini di que' pezzi rari intagliati sopra pietre preziose, cui non s'appartiene che ai Re e alle persone doviziose di possedere ne' loro Gabinetti.

Se le pietre intagliate rappresentano le azioni degli uomini illustri di Grecia, e di Roma; se possono servire a dilucidare molti fatti importanti della Mitologia, dell'Istoria, e dell'antiche usanze; se adornano lo spirito di grandi, e magnifiche idee; in somma, se sono la sorgente d'infinite cognizioni, come si può dubitare, che le rappresentazioni fedeli di queste pietre non procurino i medesimi vantaggi? Che cosa importa per la utilità il pregio della materia, lo smeraldo e il rubino, il zolfo, o la cera di Spagna? Che cosa importa allora, che si possieda la Pietra istessa, o la sua perfetta immagine? che importa infine il valore dell'Originale? questo non è quasi che un valor ideale, e fittizzio, come di tante altre cose della vita.

Della maniera di conservare le Pietre intagliate.

Ne' bei giorni della Grecia, e di Roma gli amatori delle Pietre intagliate, desiderando di tenerle continuamente difese dagli sfregamenti, dal logoramento, ed altri accidenti, che potevano loro accadere, le conservavano preziosamente insieme co' loro anelli, e co' loro suggelli in una cassetta portatile, cui chiamavano *dactyliotheca*. Noi ignoriamo come fossero fatte queste cassette, ma ciò importa pochissimo.

Gli scrigni, o cassettini de' nostri giorni sono piccioli forzieretti coperti per l'ordinario di zigrino, l'interno de' quali è distribuito in molti ordini di picciole cellette parallele, e fatte in guisa di solchi. Si collocano in queste gli anelli, e le pietre intagliate in modo, che il cerchio posto in piedi entri nel fondo del solco, e la pietra o il castone giaccia orizzontalmente sopra le sponde o gli orli del solco, i cui intervalli sono per l'ordinario coperti di velluto. Si ha l'attenzione, che il coperchio del cassettino sia foderato di drappo tenero, e mollicello, e guernito ancora di cotone od altra simile cosa, affinchè abbassandosi questo sulle pietre intagliate, la compressione, nè lo sfregamento possano loro nuocere.

Quando non si possiede un numero grande di pietre, bastano questi cassettini; ma se la raccolta che si ha fatta di pietre intagliate, è numerosa, non si può far a meno di ordinarle dentro a delle cassette, vale a dire, dentro a de' piccioli tiratoj piani posti l'uno sopra l'altro in un armadio fatto a bella posta.

Queste cassette saranno distribuite al di dentro come gli scrigni, e le pietre saranno disposte allo stesso

stesso modo. Gl'intagli, che sono solo circondati da un cerchio a guisa di medaglioni, saranno posti in alcuni di questi tiratoj, che si saranno riservati vuoti, e senz'alcuna celletta, o nicchio e saranno fermati solamente con alcuni piccioli chiodi per impedire, che non si muovano dal loro luogo, e non si rompano o non si scantonino uscendo dal loro sito.

In questa maniera le pietre intagliate di un curioso occuperanno men di luogo; egli potrà farle vedere più comodamente, e più onorevolmente per lui; ed unite tutte insieme potranno essere custodite sotto una sola chiave; imperocchè, per qual ragione non dev'egli metterle in sicuro, e sotto la chiave? esse formano il suo piacere e il suo diletto, almeno per l'arte del lavoro, con quell'istesso fondamento, che le gemme fanno le delizie delle donne; e vi ritrova inoltre de'ritratti, e delle figure, che senza essere un vano apparato di lusso, servono a mantenere, e a coltivare il gusto, e richiamano spesso alla memoria i fatti dell'età trapassate.

Degli Autori, ch'hanno trattato delle Pietre intagliate sì rispetto all'erudizione, come alla pratica dell'Arte.

Fra tanti Autori, che da *Plinio* infino a noi hanno trattato delle Pietre intagliate noi nomineremo quì solo i principali; i curiosi possono ricorrere alla parte tanto interessante dell'opera del Signor *Mariette* celebre Autore Francese, che risguarda la *Biblioteca Dattiliografica*; dove una materia così arida, e secca ha preso tra le sue mani le grazie, e gli ornamenti che altrove non si ritrovano.

Sono note quasi ad ognuno le opere sopra gli anelli

Julii Cæsaris Bullengeri de Pictura, Plastice, & Statuaria, libri duo. Lugduni 1627. in 8. e nel Tom. IX. delle *Antichità Greche*.

De la Gravure sur les Pierres precieuses, & sur les crystaux. Cap. VIII. del Lib. II. des *Principes de l'Architecture, de la Sculpture, & de la Peinture par Andrè Felibien*; seconda Ediz. Paris 1690. in 4.

De modo calandi gemmas cap. XXVIII. del libro intitolato: *Dissertatio Glyptographica*. Romæ 1739. in 4.

Maniere de copier sur le verre le Pierres gravees par Guillaume Nomberg nelle memorie dell' Accademia reale delle Scienze, anno 1712. Paris in 4.

Vite degl' Incisori. *Giorgio Vasari* ci ha dato le Vite degl' illustri Pittori, Intagliatori, ed Architetti a Bologna 1647. tre volumi in 4. Se ne troverà la continuazione in un'Opera del *Cavalier Vettori*, in una *Dissertazione latina sopra le Pietre intagliate*. A Roma 1739. in 4.

Giudizio intorno all' operè quì ora citate.

Gaurici Pomponii. *Pomponio Gaurico* nato a Gifani, borgo nel Regno di Napoli aveva scritto questo trattato sulla Scultura, la cui prima Edizione è di Fiorenza 1504. Benchè dica, ch'egli medesimo maneggiava lo scalpello, si vede, che lo maneggiava assai male. Il suo libro è in forma di Dialogo inutile del pari, che male scritto.

Aldo Manuzio ec. il suo libro non può interessare al più altri che i Grammatici.

Bullengerii ec. Quello, ch'è stato detto dal Gesuita *Giulio Cesare Bulengero* è ancora assai più superfiziale.

Demontiosii ec. *Ludovico di Monjosieu* lodato dal Signor *de Thou* era un valente Antiquario e in occa-

occasione della Scoltura parlò delle Pietre intagliate; ma non ha quasi fatto altro che trascrivere alla fine della sua Dissertazione latina sopra la Scultura degli Antichi quel poco, che aveva letto in Plinio intorno l' Arte dell' intaglio delle Pietre fine.

Se tutti questi autori avessero avuto daddovero disegno d' istruire, doveano meno riportarsi alle loro proprie cognizioni, e consultar di vantaggio le persone dell' Arte. Si sarebbero più acconciamente, e meglio espressi. Questo è il saggio partito, ch' hanno preso il Signor *Felibien* e il Signor *Cavalier Vettori*, e ch' è loro riuscito, quando hanno esposte tutte le diverse operazioni manuali dell' intaglio in pietre fine, il primo ne' suoi *Principes des Arts*, e il secondo in una Dissertazione sopra le *Pietre intagliate*.

Si può fidarsi ancora del Signor *Omberg* quando si vorrà far delle copie sul vetro delle Pietre intagliate. Il metodo, che insegna nella sua *Memoria*, e che fu da noi spiegato sotto alla Voce PASTE DI VETRO è fondato sull'esperienza, e quello, che questo dotto Accademico riporta, fu da lui medesimo praticato.

Delle Collezioni, e de' Gabinetti di Pietre intagliate.

Dopo i Trattati intorno alle Pietre intagliate vengono le Collezioni, e i Gabinetti di cui le più famose sono:

Agostini (*Leonardo*) *le Gemme antiche figurate* colle *Annotazioni di Pietro Bellori in Roma* 1657. *in* 4. *fig. seconda parte in Roma* 1669. *in* 4. seconda Edizione. *In Roma* 1686. 2. *vol. in* 4. *fig.* Terza Edizione posta in latino da *Giacopo Gronovio Amstalod.* 1685. 2. vol. in 4. e a *Franekir* 1694. 2. *vol. in* 4. *fig.*

Leo-

Leonardo Agostini nato a Boccheggiano nello stato di Siena era un conoscitore di un gusto squisito, ed aveva invecchiato fra gli antichi; la sua Raccolta è eccellente, come pure il suo discorso istorico, che serve di preliminare: egli sa unire l'utile al dilettevole, il gusto coll'erudizione. Ebbe ancora il vantaggio di ritrovare un valente disegnatore, ed Incisore nella persona di *Gio: Batista Galeestruzzi* Fiorentino; la seconda edizione, che deve anteporsi alla prima per l'ordine, ch'è stato in essa osservato, e pel miglioramento del Discorso, le sarà sempre inferiore rispetto alle Tavole. Non è inutile avvertire, che si sono adoperate in questa edizione due sorte di carta, e che si deve dare la preferenza alla più grande, perchè oltre che la picciola è assai cattiva, l'impressione delle Tavole è fatta con troppa negligenza, e trascuratezza. L'edizione di Olanda ha le Tavole intagliate assai pulitamente, ma senza gusto.

De la Chausse, *Romanum Musaeum ec. Roma* 1690. *in fol. editio secunda*, *Roma* 1707. *in fol.* item in Francese, *Amsterdam* 1706. fol. fig.

Michiel Angiolo de la Chausse, Parigino, dotto Antiquario, s'è portato giovanissimo a Roma, e l'indole sua del pari che il suo gusto l'hanno quivi fermato. Il corpo di Antichità, che fu da lui intitolato *Musaeum Romanum* è una Raccolta, che riunisce le più singolari Antichità, che si trovavano ne'Gabinetti di Roma al tempo che scriveva l'Autore. Le figure sono accompagnate da Spiegazioni curiose del pari che instruttive. Nessuna opera fu mai meglio accolta. *Grevio* l'ha inserita tutta intiera nella sua gran Raccolta delle Antichità Romane. Fu tradotta in Francese e stampata in Amsterdam, nel 1706.; ma l'edizione originale fu seguita da una seconda preferibile per ogni conto alla prima, fatta parimenti a Roma

nel

quegli ornamenti de' quali si ha in costume di arricchire i libri d'importanza: in somma questa è un'opera di apparato e di pompa, e che adempie perfettamente i fini di coloro, che l'han fatta nascere: questo libro costa carissimo anche agli Associati, e per maggoire sventura la grande inondazione dell'Arno, che ha fatto perire intorno alla fine dell'anno 1740. una parte dell'edizione posta nel Palazzo Corsini non ne ha fatto scemare il prezzo.

De' più famosi Gabinetti di Pietre intagliate.

Non solamente l'Antichità ci porge esempj di passione per le Pietre intagliate, ma ci somministra ancora de' Genj grandi e singolari, e i più distinti dello Stato, che formavano di questi Gabinetti, o Musei. *Cesare*, e *Pompeo*, quegli uomini grandi amarono appassionatamente ambidue le Pietre intagliate, e per dimostrare la stima, che ne facevano, vollero che il Pubblico fosse il depositario de' loro Gabinetti. *Pompeo* pose nel Campidoglio le Pietre intagliate, e tutte l'altre gioje preziose, che tolte aveva a *Mitridate*; e *Cesare* consacrò nel Tempio di Venere soprannominata *Genitrice* quelle, ch'egli medesimo avea messe insieme con infinite spese; imperocchè niuno pareggiava la sua magnificenza quando trattavasi di cose curiose. *Marcello* figliuolo di *Ottavia*, e nipote di *Augusto* depose il suo Gabinetto di Pietre intagliate nel Santuario del tempio di *Apollo* sul Monte Palatino. *Marco Scauro*, genero di *Silla*, uomo veramente splendido, aveva il primo formato un simile Gabinetto in Roma. Era d'uopo in vero essere molto potente per intraprendere allora di queste tali Raccolte. Il prezzo delle belle pietre era salito tant'alto, che i semplici pri-

vati non potevano in alcun modo lusingarsi di poter arrivarci. Una rendita considerabile bastava appena a comperare una pietra preziosa. I nostri curiosi, per quanto appassionati si sieno, non porteranno giammai le cose tant'oltre quanto gli antichi. Io non credo, che oggidì si ritrovi alcuno, il quale simile al Senator *Nonio* anteponga l'esiglio, e perfino la proscrizione alla privazione di un bell'anello.

Egli è per altro vero, che dopo il rinnovellamento delle Bell'Arti, le Pietre intagliate sono state ricercate dalle colte nazioni dell'Europa con sommo ardore e premura. Non v'ha quasi alcun Principe, che non si rechi ad onore di avere una serie di Pietre intagliate. Quelle *del Re di Francia*, e quelle dell'*Imperadrice Regina di Ungheria* sono considerabili. La raccolta del *Duca d'Orleans* è bellissima. Vantansi in Inghilterra le Pietre intagliate raccolte una volta dal Conte di *Arundel*, e presentemente nelle mani di *Milady Germain*; quelle che avea messe insieme *Milord Pembrock*, e la collezione, che fatta ne aveva il Duca di *Devonshire*, uno de' più illustri curiosi di questo Secolo. Non ostante l'Italia è ancora il paese ch'è ripieno de' più magnifici Gabinetti di Pietre intagliate. Quello, ch'era stato formato da' *Principi della Casa Farnese* ha fatto uno de' principali ornamenti del Gabinetto del *Re delle due Sicilie*; la Raccolta del *Palazzo Barberini* tiene in questo genere uno de' primi luoghi in Roma, che come Venezia e Fiorenza, abbonda di Gabinetti particolari di Pietre intagliate. Ma nessuna di queste Raccolte pareggia quella posseduta dal Gran Duca di Toscana, la quale sembra essere la più singolare, e la più compiuta che siasi ancora veduta, poichè il *Signor Marchese Maffei* assicura, che contiene presso a tre mila Pietre intagliate. Si sa, che le più distin-

distinte si trovano registrate nel *Musaum Florentinum*; e però bisogna confessare, che gl' Italiani sono alla fonte delle cose belle. Se si fa la scoperta di un qualche raro monumento, di una Città ancora, per esempio, di un *Ercolano*, si fa per esso loro; Essi sono i primi a goderne, possono continuamente studiare l'antico, ch' hanno sotto a' loro occhi; e siccome il loro gusto diventa più sicuro, e più dilicato di quello degli Oltramontani, così sono generalmente più sensibili che non son quelli alle vere bellezze dell'opere dell' Arte.

Delle più belle Pietre intagliate in generale.

Per avere delle Pietre intagliate di squisito lavoro è di mestieri salire fino al tempo de' Greci; poichè essi son quelli che sono riusciti eccellenti in questo genere, nella composizione, nella correzione del disegno, nell' espressione, nell' imitazione, nel panneggiamento, in somma in ogni, e ciascuna parte. La loro abilità nella rappresentazione degli animali è ancora superiore a quella di tutti gli altri popoli. Erano meglio serviti che non siam noi ne' loro modelli, e non facevano alcuna cosa senza prima consultar la natura. Quello, che diciamo dell' opere loro in proposito dell' intaglio d' incavo deve ugualmente applicarsi alle pietre intagliate di rilievo; dette *camei*. Questi due generi d' intaglio son sempre andati presso ai Greci di pari passo.

Gli Etruschi non gli hanno pareggiati; ed i Romani, che non aveano l' idea del bello, sono stati ad essi inferiori per ogni rispetto. Quantunque vaghi oltre modo delle pietre intagliate, quantunque sostenuti dall' esempio de' Greci Incisori, che vivevano fra loro, non hanno avuto in questo genere che artefici mediocri della loro nazione, e la

è *Atamas*, marito d'*Ino*, ovvero se si vuole un *Fauno*, che tiene in mano una patera, e fa una libazione ec. Così il Signor di *Mautour*, che ha procurato di spiegare il sigillo, di cui si tratta, conduce al suo sistema tutte l'altre figure della pietra fuori che quella del cavallo.

Il Sig. *Bourdelot* pretende al contrario, che il suggetto della cornalina di *Michel Angiolo* sia le *Puanepsie*. Prende la figura umana coronata di olivo, che solleva colla mano destra un vaso, e tiene colla sinistra le redini di un cavallo per *Teseo*, il cavallo pel simbolo di *Nettuno*, padre di *Teseo*: le altre figure di uomini, e di donne per Ateniesi, ch' hanno parte nella festa; il fanciullo tra le braccia di sua madre pel segno della liberazione dal tributo; e il picciolo pescatore dell'esergo per l'immagine della Pace che *Teseo* procurata aveva al suo paese.

Qualunque peraltro sia il suggetto in essa rappresentato non v'è opera in questo genere, che possa a questa paragonarsi sì per la sua difficoltà come per la sua perfezione.

Delle Pietre Intagliate dell'antica Roma.

Per quello che abbiam quì innanzi osservato, pare che vi fosse tra i Romani una spezie d'incapacità per la cultura dell' Arti. Noi aggiugniamo adesso, che questa non è la sola nazione, che per aver possedute le più belle cose, ed averle in apparenza amate con passione non ha potuto dare nè gran Pittori, nè gran Scultori. Ora non ci resta che a dire una parola in proposito di certi intagli sul cristallo fatti da' moderni.

Degl' intagli de' moderni sopra il cristallo.

Gl' intagliatori moderni hanno intagliato di cavo sopra tavole di cristallo de' gran suggetti sopra i disegni de' Pittori, e questi intagli s' incassavano di poi in alcune opere di orificeria perchè vi facessero le veci di bassi rilievi.

Convien leggere nel *Vasari* le descrizioni, ch' egli fa di molti di quest' intagli, che arricchivano croci, e candelieri destinati per cappelle, e piccioli scrigni atti a chiudere gemme ed altre tali cose. *Valerio Vicentini* ne aveva eseguito uno, ch' era tutto di cristallo, e dove aveva rappresentato de' suggetti tratti dall' istoria della Passione di Nostro Signore. *Clemente VII.* ne fece dono a *Francesco I.* allora ch' ebbe una conferenza con questo Principe a Marsiglia per occasione del matrimonio di Catterina di Medici sua nipote; e questo era, al dir di *Vasari*, un pezzo unico, e senza prezzo.

Caretteri, e qualità delle principali Pietre fine, sulle quali s' intaglia.

Perchè nulla manchi di ciò, che può risguardare il suggetto di questo Articolo, crediamo di dover quì in ultimo dire una qualche cosa intorno alle qualità particolari di ciascuna Pietra fina, per cui si distinguono l' une dall' altre.

Le Pietre fine, chiamate ancora Pietre preziose si stimano in proporzione della loro vivacità, trasparenza, e durezza, e secondo che più o meno posseggono di queste qualità, si dinominano pietre della prima, della seconda, della terza, e della quarta classe. Il diamante adunque per questo rispetto è considerato come la prima Pietra, anzi l' uni-

l'unica nel suo genere. Vengono appresso di questa il rubino, il zaffiro, il topazio, l'amatista orientale, e lo smeraldo. Nel terzo luogo sono il granato, la vermiglia, l'acqua marina, il crisolito ec. Nel quarto infine le mezzo trasparenti, quali sono l'opalo orientale, il girasole, l'avventurina, il sardonico, il calcedonio, l'agata, l'agata onice, la cornalina, la malachita, la turchese, e il diaspro. Noi comincieremo da queste ultime, come quelle che più comunemente dell'altre sono state impiegate negl'intagli.

Dell' Opalo.

L'Opalo è la pietra più pregiata fra quante ve n'ha di questa classe. Il bianco di latte è il suo colore fondamentale; ma quando è penetrata dalla luce manda come il prisma diversi colori. Molte e varie sono le spezie dell'opalo. Nondimeno non se ne distinguono più che quattro. La prima ha il colore del fiero misto di una tintura di rose. La seconda un pò chiazzata di nero manda raggi di rosso come il granato, il rubino, o l'amatista. Nella terza sopra un campo giallo si scorge una mistura di diversi colori; questa è la più inferiore di tutte. La quarta ha un bianchiccio rialzato di turchino, di giallo, e di verde. S'è trovato, che rassomiglia ad un occhio di pesce, e che la luce, che tramanda imita quella delle stelle.

Rotta che sia questa pietra i suoi colori spariscono, il che prova ch'essi procedono da raggi di luce rifranti sulla superficie dell'opalo. Se ne trova nell'Indie, in Cipro, in Egitto, nella Barbaria, nell'Arabia, nella Boemia, e nell'Ungheria. Quelle che vengono recate da questi ultimi paesi sono più bianchiccie, e più latticinose dell'altre,

 ed

tal mescuglio è grato alla vista; ma è fragilissimo. Siccome probabilmente è stata ritrovata a caso, perciò l'è stato dato il nome di Avventurina. Potrebb'essere altresì, che il ritrovamento dell' artifiziale per la somiglianza, che ha colla naturale, le abbia fatto dare un tal nome di Avventurina.

Del Sardonico.

Questa Pietra è così chiamata dalla Città di Sardi nell'Asia minore, ov'essa fu dapprima ritrovata. Il Sardonico è di un bianco rossiccio, ed attissimo a farne de'sigilli, perchè non si attacca alla cera.

V'ha de'Sardonichi, che pendono al giallo. I Sardonichi sono capaci di molte varietà; se ne veggono de'neri nel basso con de'lati verdi, o d'un bianco porporino. Alcuni presentano un misto di bianco, o di nero con una zona bianca. Quando s'incastrano in anelli un valente incisore mette a profitto questi diversi colori della pietra per formare in essa delle belle figure in rilievo.

Queste Pietre ci vengono dall'Indie, dall'Arabia, dall'Armenia, e dall'Egitto.

Dell' Agata.

Questa Pietra è di grand'uso presso a coloro, che trafficano di gioje. Il suo nome deriva dal fiume *Achates* nella Sicilia, oggidì detto il *Drillo*, sulle sponde del quale furono ritrovate le prime Agate.

L'Agata più bella ci viene da'Paesi orientali. E' facile riconoscerla alla schiettezza, trasparenza, e bellezza del lustro. L'Agata occidentale, che la Boemia, e l'Alemagna ci somministrano, è

è assai più fosca, ed il suo lustro non è tanto perfetto.

Si trovano delle Agate composte di strati, di zone, o di macchie, che rappresentano diverse figure.

L'*Agata Onice* è così chiamata perchè d'ordinario del colore dell'unghia, e la più bella di tutte. Talvolta è nera, e circondata di cerchj di un bianco azzurriccio. I suoi colori in vece di stendersi l'uno sull'altro come nell'Agata semplicemente detta, formano delle zone, o bende terminate da un tratto nero, e distinto.

Vi sono ancora dell'Agate di varie spezie, alle quali si danno diversi nomi relativi alle figure, che rappresentano.

I colori dell'Agata sono per lo più il rosso, il bruno, il bianco, il bigio, il carneo: talvolta è screziata con vene e macchie: e talora rappresenta figure di uomini, d'alberi, di nuvole, animali, erbe, fiori ec. Varie sono parimenti di grandezza, e ve n'ha di quelle di cui si può far de' vasetti, ed altri stromenti.

Della Cornalina.

La Cornalina è una Pietra poco diversa dal sardonico o dall'agata, ma di color più vivo, e di pasta più fina.

Le cornaline le più perfette si accostano nel colore al granato, e danno segni di trasparenza allorchè son poste tra l'occhio, e la luce. Queste belle cornaline sono molto rare; si cavavano un tempo dalla Persia, ma le miniere sono consumate o smarrite.

V'ha delle cornaline di un rosso dilavato, ed ancora delle bianche, che vengono annoverate tra le calcedonie.

Le

Le gialle ſono men comuni. Siccome queſta pietra non ſi attacca alla cera, e conſerva il ſuo luſtro in un fuoco violento, così fu, ed è di grand' uſo per farne ſigilli.

La cornalina ſi ritrova negl' iſteſſi Paeſi in cui ſi trova l'agata.

Della Malachita.

La Malachita è di un color verde ſimile a quello della foglia di malva, che i Greci chiamano malachè, donde la pietra ha tratto il ſuo nome. Vi ſi ſcorgono delle vene bianche miſte di macchie nere, tiranti al turchino quand'è perfetta. Siccome la ſua ſoſtanza è graſſa, così non è molto atta all'intaglio come neppur la turcheſe. I Giojellieri la tagliano come queſta ultima, e la incaſtrano in anelli.

Della Turcheſe.

La Turcheſe è una Pietra di color turchino: eſſa viene dalla Perſia, e dalla Turchia, donde ha tratto il ſuo nome.

Le Turcheſi di Perſia ſi reputano o della nuova o della vecchia rocca. Le ſeconde ſono le più ſtimate, perchè il loro colore è uniforme, e ſenza miſtura.

Sì l'une come le altre ſi tagliano come i rubini, e s'incaſtrano in anelli. E' coſa rara, che le turcheſi eccedano la groſſezza di una nocciuola; ſe ne ſono vedute peraltro delle più grandi.

Del

ed imperfetti. Si trovano de' Calcedonj di questa ultima spezie nell' Alemagna, e in Fiandra ne' contorni di Lovanio, e di Brusselles. I piccioli pezzi di questa pietra servono a farne anelli e sigilli; e le pietre alquanto grosse a farne vasi preziosi. La durezza di questa pietra è uguale a quella dell' agata, e si adopera parimenti in diversi lavori.

Del Granato.

Questa Pietra è di un rosso oscuro, e si accosta molto al rubino, del quale è però men brillante, e men dura. Se l'è dato un tal nome a cagione della somiglianza, che ha con gli acini della melagrana. I primi e più perfetti granati si sono ritrovati nella Soria, e perciò chiamansi *granati Soriani*. Gl' Italiani gli chiamano *rubini di rocca*; essi sono di un rosso pendente al violato o al grosso turchino. V' ha un'altra spezie di granato di un rosso chiaro e vivo, come quello degli acini della melagrana. I meno stimati sono quelli, che ad un rosso oscuro hanno congiunto un pò di nericcio, o di gialliccio.

I granati variano in grandezza ugualmente che nel colore. Se ne trovano dalla grossezza di un capo di spilla fino ad un pollice di diametro.

Questa pietra si suol tagliare assai sottile, e scavare per disotto per raddolcire, o rischiarar la foschezza del suo colore.

I Giojellieri distinguono i granati in *Orientali*, ed *Occidentali*. I primi vengono dall' Indie, e principalmente dai Regni di Calicut, di Cananor, di Cambaya, di Etiopia ec. Gli altri si trovano nella Spagna, nella Boemia, nella Slesia, nell'Ungheria.

Della

Della Vermiglia.

Questa è una spezie di granato chermisi o nericcio, carico fuor di modo, per lo che questa pietra è poco ricercata. *La gran Vermiglia* peraltro si vende a caro prezzo perchè è rara. Per darle maggior risalto si scava per di sotto come i granati di una certa grandezza. Trovansi delle vermiglie in Francia, in Italia, e nella Boemia. *Hilnio* ha osservato, che il fuoco il più violento non può togliere a questa pietra preziosa il suo colore, nè il suo lustro.

Dell' Acqua marina.

E' questa una pietra di color verde un pò turchiniccio, a un dipresso come il colore dell' acqua del mare, donde l'è venuto il nome di *Acqua marina*. Le più belle vengono dall'Indie Orientali. Sono dure; e non hanno che una leggiera tintura di cilestro. Se ne trova ancora sulle sponde dell'Eufrate, e alle falde del monte Tauro. Le acque marine Occidentali molto stimate sono tenere come cristallo. La Boemia, l'Alemagna, la Sicilia, l'isola d'Elba, ed alcune coste dell'Oceano abbondano di queste ultime, tra le quali vè n'ha talvolta che sono assai belle.

Del Crisolito.

Il Crisolito è di color verde o bruno sparso di pagliuole dorate, donde trae il suo nome. E' duro quanto l'acqua marina, ma men trasparente.

Del Berillo.

Questa è una Pietra di color di verde mare, che molti

molti confondono alle volte coll' acqua marina, dalla quale è per altro diversa, perchè il suo verde non è misto di turchino.

Il Berillo tramanda talvolta raggi di un giallo dorè, ed allora se gli dà il nome di *Crysoçberillo*. Trovansi queste gemme alle falde del monte Tauro e sulle sponde dell'Eufrate, e nell'Alemagna: è facilissimo l'adulterarle.

V'ha de' Berilli, di color d'olio, o d'aglio, e questi si trovano nel Martaban, nel Perù, in Cambaja, e nell'Isola di Ceilan.

Del Carbonchio.

Il Carbonchio, o *Carbone ardente* è un grosso rubino, o granato ancora informe, vale a dire ritondato come una goccia di cera, e senza veruna faccetta. Perchè il suo colore di fuoco possa fare uno spicco maggiore, si scava per di sotto. In generale tutte le Pietre preziose di un rosso ardente, ed alquanto grosse possono essere considerate come carbonchj.

E' verissimile, che il carbonchio degli antichi chiamato in latino *carbunculus*, *anthras* altro non fosse che una pietra trasparente di color rosso come il granato. Questa pietra resiste più d' ogni altra all'azione di un fuoco violento. *Teofrasto* attribuisce egli pure questo carattere al carbonchio. Gli Antichi glien'hanno dato degli altri, come di scintillare nelle tenebre a guisa di un carbone ardente: ma tutte queste maravigliose proprietà dell'antico carbonchio debbono rilegarsi nel paese delle finzioni.

Del Giacinto.

Il Giacinto è di un colore, che si avvicina a quello

quello del rubino se non che pende alquanto al rancio. Il suo nome è derivato dalla rassomiglianza, che questa Pietra ha nel colore con quello del fiore detto giacinto. Le pietre di questa spezie, che più si pregiano vengono da Cananor, da Calicut, e da Carabaya. Si trova in esse molta durezza, ed hanno buona parte del color del granato di Boemia, ma più dilavato, e privo d'ogni nerezza. Siccome questa sorte di giacinto è il più perfetto, così vien chiamato *il bel giacinto*. Quelli, che ci vengono di Portogallo sono più teneri, e si accostano assai nel colore al fiorrancio. Fra i Giacinti di Boemia, e di Pui ve n'ha una spezie, che chiamasi *zuppa di latte*. Il giacinto di Alcurvia ch'è di un rosso bruno, ed a faccette come il cristallo, è l'inferiore di ogni altro, e se gli dà il nome di *giargone*, o *falso giacinto*. Di questa ultima spezie gli Spezieri compongono quel loro medicamento che chiamasi *confezion di giacinto*.

Del Rubino.

I Rubini più ricercati sono di color di fuoco ardente. Quando questa pietra è alquanto grossa, e perfetta è più cara, e più stimata del Diamante. V'è ragione di credere, che gli Antichi non abbiano dato il nome di carbonchj se non a rubini di una straordinaria grandezza.

In un fiume dell' Isola di Ceylan sulla montagna di Caperan ne' Regni di Ava, e di Pegu, Bisnager, e a Calicut si trovano de' rubini.

Le miniere di Ungheria, e di Boemia ne danno ancor esse alcuni pochi. I Giojellieri li distinguono in quattro spezie; la prima è il vero rubino orientale di un rosso vivace come il fuoco; la seconda il rubino spinella, ch' è pure di color

di

Tav.XII. pag.324.

Tav XIII. pag. 304.
A

12.º 2

b

Tav. XIV. pag. 324.